FN 56 XA S
FN 56 S
FNG 56 S
FN 56 T XA S
FN 56 T S
SV 59 NAX S
SVG 59 NAB S





Français

Mode d'emploi

FOUR

Sommaire



Italiano

Istruzioni per l'uso

FORNO

Sommario



Español

Manual de instrucciones

HORNO

Sumario



English

Operating Instructions

OVEN

Contents



Portuges

Instruções para a utilização

FORNO

Índice



Avvertenze

ATTENZIONE: Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Bisogna fare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati. Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e di conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

Non utilizzare prodotti abrasivi né spatole di metallo taglienti per pulire lo sportello in vetro del forno in quanto potrebbero graffiare la superficie, provocando, così, la frantumazione del vetro.

"Prima di attivare la funzione di pulizia automatica:
- pulire la porta del forno
- con una spugna umida togliere dall'interno del forno i residui più consistenti. Non usare detergenti;
- estrarre tutti gli accessori e il kit guide scorrevoli (se presente);
- non lasciare strofinacci o presine sulla maniglia."

Durante la pulizia automatica, le superfici possono diventare molto calde: tenere i bambini a distanza.

Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

ATTENZIONE: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.



Warnings

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

"Before initiating the automatic cleaning cycle:
- clean the oven door;
- remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;
- remove all accessories and the sliding rack kit (where present);
- do not place tea towels"

Keep children away from the appliance during the automatic cleaning cycle as surfaces may become very hot.

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.



Avertissements

ATTENTION : Cet appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent très chauds pendant leur fonctionnement. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Ne pas faire approcher les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante. Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à condition qu'ils soient sous bonne surveillance ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une utilisation de l'appareil en toute sécurité et à condition qu'ils se rendent compte des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants non surveillés.

Ne pas utiliser de produits abrasifs ni de spatules métalliques coupantes pour nettoyer la porte du four en verre, sous peine d'érafler la surface et de briser le verre.

Avant d'activer la fonction de nettoyage automatique :
- nettoyer la porte du four
- enlever avec une éponge humide les résidus les plus gros. Ne pas utiliser de détergents ;
- sortir tous les accessoires ainsi que le kit éventuel de glissières coulissantes ;
- ne pas placer de torchons ou de maniques sur la poignée du four.

Lors du nettoyage automatique, les surfaces peuvent devenir chaudes, c'est pourquoi il convient d'éloigner les jeunes enfants.

Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

ATTENTION : s'assurer que l'appareil est éteint avant de procéder au remplacement de l'ampoule, afin d'éviter tout risque d'électrocution.



Advertencias

ATENCIÓN: Este aparato y sus partes accesibles se vuelven muy calientes durante el uso. Por lo tanto, es importante evitar tocar los elementos calentadores. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no son continuamente vigilados. El presente aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o sin experiencia ni conocimientos, si se encuentran bajo una adecuada vigilancia o si han sido instruidos sobre el uso del aparato de modo seguro y comprenden los peligros relacionados con el mismo. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.

No utilice productos abrasivos ni espátulas de metal cortantes para limpiar la puerta de cristal del horno ya que podrían rayar la superficie y quebrar el cristal.

Antes de activar la función de limpieza automática:

- limpie la puerta del horno
- con una esponja húmeda quite los residuos más consistentes del interior del horno. No utilice detergentes;
- quite todos los accesorios y el kit guías deslizables (si existe);
- no deje paños de cocina o manoplas en la manija.

Durante la limpieza automática, las superficies pueden calentarse mucho: mantenga alejados a los niños.

No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

ATENCIÓN: Antes de sustituir la lámpara controle que el aparato esté apagado para evitar la posibilidad de choques eléctricos.



Advertências

ATENÇÃO: Este aparelho e as suas partes acessíveis aquecem muito durante a utilização. É preciso ter atenção e evitar tocar os elementos que aquecem. Manter afastadas as crianças com menos de 8 anos, caso não estejam a ser vigiadas. O presente aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimentos, caso sejam adequadamente vigiadas ou caso tenham recebido instruções em relação ao uso do aparelho de forma segura e tenham conhecimento dos perigos associados. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem vigilância.

Não utilizar produtos abrasivos nem espátulas de metal cortantes para limpar a porta em vidro do forno, uma vez que pode riscar a superfície, provocando a ruptura do vidro.

Antes de activar a função de limpeza automática:

- limpe a porta do forno
- com uma esponja húmida retire do interior do forno os resíduos maiores. Não utilize detergentes;
- remova todos os acessórios e o kit de guias corrediças (se presentes);
- não deixe panos de prato nem pegas de tecido na maçaneta.

Durante a limpeza automática, as superfícies podem ficar muito quentes: mantenha as crianças afastadas.

Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

ATENÇÃO: Assegure-se de que o aparelho esteja desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choques eléctricos.



Assistenza

Attenzione:
L'apparecchio è dotato di un sistema di diagnostica automatica che consente di rilevare eventuali malfunzionamenti. Questi vengono comunicati dal display tramite messaggi del tipo: "F--" seguito da numeri.
In questi casi è necessario l'intervento dell'assistenza tecnica.

Prima di contattare l'Assistenza:
- Verificare se l'anomalia può essere risolta autonomamente;
- Riavviare il programma per controllare se l'inconveniente è stato ovviato;
- In caso negativo, contattare il Servizio Assistenza Tecnico Autorizzato.

! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

Comunicare:
- Il tipo di anomalia;
- il messaggio visibile sul display TEMPERATURA
- Il modello della macchina (Mod.)
- Il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio

Assistenza Attiva 7 giorni su 7



Se nasce il bisogno di assistenza o manutenzione basta chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199* per essere messi subito in contatto con il Centro Assistenza Tecnica più vicino al luogo da cui si chiama.
È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.



Estensione di garanzia Airbag

Airbag è il servizio esclusivo creato da Ariston che integra e prolunga nel tempo i contenuti della garanzia standard: con una modica cifra protegge il cliente da ogni imprevisto riguardante l'assistenza e la manutenzione dell'elettrodomestico. Per i 5 anni successivi alla data di acquisto il cliente che aderisce al programma Airbag avrà diritto gratuitamente a:

- l'intervento entro 48 ore dalla chiamata;
- il contributo per spese di trasferta del Tecnico (diritto di chiamata);
- la manodopera;
- le parti di ricambio originali;
- il trasporto dell'elettrodomestico non riparabile in loco. Inoltre, qualora l'elettrodomestico non sia riparabile la garanzia prevede la sostituzione a prezzo agevolato in funzione dell'anzianità del prodotto.

* Al costo di 14,25 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama dal telefono fisso. Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.
Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.indesit.com.



Assistance

Warning:
The appliance is fitted with an automatic diagnostic system which detects any malfunctions. Malfunctions are signalled through messages of the following type: "F—" followed by numbers.
Call for technical assistance in the event of a malfunction.

Before calling for Assistance:
- Check whether you can fix the problem yourself.
- Restart the programme to check whether the malfunction has disappeared.
- If it has not, contact the Authorised Technical Assistance Service.

! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:
- The type of problem encountered.
- The message shown on the TEMPERATURE display.
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.



Assistance

Attention :
L'appareil dispose d'un système d'autotest qui permet de détecter toute anomalie de fonctionnement. Ces anomalies sont affichées sous la forme: «F—» suivi de chiffres.
Contacter alors un service d'assistance technique.

Avant d'appeler le service de dépannage :
- Vérifier s'il est possible de résoudre le problème soi-même ;
- Redémarrer le programme pour contrôler si le problème a été résolu;

- Si ce n’est pas le cas, contacter le service d’Assistance technique agréé.

! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

Indiquer :
- le type d’anomalie;
- le code erreur affiché sur l’écran TEMPERATURE
- le modèle de l’appareil (Mod.);
- son numéro de série (S/N).

Ces informations figurent sur la plaque signalétique apposée sur l’appareil



Asistencia

Atención:
El aparato está dotado de un sistema de diagnóstico que permite detectar problemas de funcionamiento. Los mismos son comunicados en la pantalla mediante mensajes como: “F—” seguido por números.
En esos casos es necesaria la intervención del servicio de asistencia técnica.

Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica:

- Verifique que la anomalía no pueda ser resuelta por Ud. mismo;
- Vuelva a poner en marcha el programa para controlar si el inconveniente ha sido resuelto;
- Si no es así, llame al Servicio de Asistencia Técnica Autorizado.

! Nunca solicite la asistencia de técnicos no autorizados.

Comunique:
- El tipo de anomalía;
- el mensaje que se observa en el display TEMPERATURA
- El modelo del aparato (Mod.)
- El número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características colocada en el aparato.

La siguiente información es válida solo para España. Para otros países de habla hispana consulte a su vendedor.

Ampliación de garantía
Llame al 902.363.539 y le informaremos sobre el fantástico plan de ampliación de garantía hasta 5 años.
Consiga una cobertura total adicional de
- Piezas y componentes
- Mano de obra de los técnicos
- Desplazamiento a su domicilio de los técnicos

Y NO PAGUE AVERIAS NUNCA MAS

Servicio de asistencia técnica (SAT)
Llame al **902.133.133** y nuestros técnicos intervendrán con rapidez y eficacia, devolviendo el electrodoméstico a sus condiciones óptimas de funcionamiento.
En el SAT encontrará recambios, accesorios y productos específicos para la limpieza y mantenimiento de su electrodoméstico a precios competitivos.

ESTAMOS A SU SERVICIO



Assistência

Atenção:
Este aparelho é equipado com um sistema de diagnóstico que possibilita detectar eventuais mau funcionamentos. Estes são comunicados no visor mediante mensagens do seguinte tipo: “F—” seguido por números.
Nestes casos será necessária uma intervenção da Assistência técnica.

Antes de contactar a Assistência:

- Verifique se a anomalia pode ser resolvida autonomamente;
- Reiniciar o programa para controlar se o inconveniente foi resolvido;
- Em caso negativo, contacte o Serviço de Assistência Técnica Autorizado.

! Nunca recorra a técnicos não autorizados.

Comunique:
- o tipo de avaria;
- a mensagem visível no display da TEMPERATURA
- o modelo da máquina (Mod.)
- o número de série (S/N).

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho.



Descrizione dell'apparecchio

Vista d'insieme

1 **POSIZIONE 1**
2 **POSIZIONE 2**
3 **POSIZIONE 3**
4 **POSIZIONE 4**
5 **POSIZIONE 5**
6 **GUIDE** di scorrimento dei ripiani
7 Ripiano **LECCARDA**
8 Ripiano **GRIGLIA**
9 **Pannello di controllo**

ES

Descripción del aparato

Vista en conjunto

1 **POSICIÓN 1**
2 **POSICIÓN 2**
3 **POSICIÓN 3**
4 **POSICIÓN 4**
5 **POSICIÓN 5**
6 **GUÍAS** de deslizamiento de las bandejas
7 Bandeja **GRASERA**
8 Bandeja **PARRILLA**
9 **Panel de control**



Description of the appliance

Overall view

1 **POSITION 1**
2 **POSITION 2**
3 **POSITION 3**
4 **POSITION 4**
5 **POSITION 5**
6 **GUIDES** for the sliding racks
7 **DRIPPING PAN**
8 **GRILL**
9 **Control panel**



Descrição do aparelho

Vista de conjunto

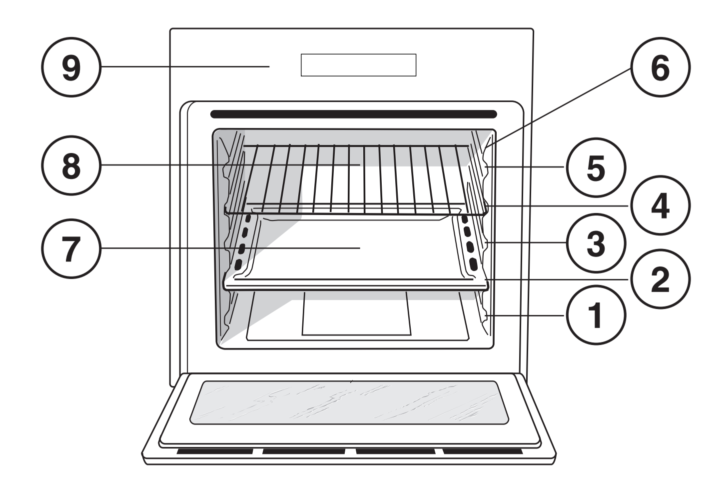
1 **POSIÇÃO 1**
2 **POSIÇÃO 2**
3 **POSIÇÃO 3**
4 **POSIÇÃO 4**
5 **POSIÇÃO 5**
6 **GUIAS** de escorrimento das prateleiras
7 Prateleira **BANDEJA PINGADEIRA**
8 Prateleira **GRADE**
9 **Painel de comandos**



Description de l'appareil

Vue d'ensemble

1 **NIVEAU 1**
2 **NIVEAU 2**
3 **NIVEAU 3**
4 **NIVEAU 4**
5 **NIVEAU 5**
6 **GLISSIERES** de coulissement
7 Support **LECHEFRITE**
8 Support **GRILLE**
9 **Tableau de bord**





Descrizione dell’apparecchio

Pannello di controllo

1 Indicatore **PORTA BLOCCATA**
2 **Indicatore del Preriscaldamento**
3 Digit numerici **TEMPERATURA e TEMPI**
4 Icona **DURATA**
5 Icona **FINE COTTURA**
6 Icona **CONTAMINUTI**
7 Icona **OROLOGIO**
8 Tasto **IMPOSTAZIONE TEMPI**
9 Manopola **TERMOSTATO/IMPOSTAZIONE TEMPI**
10 Manopola **PROGRAMMI**
11 Icone **Programmi**

FR

Description de l’appareil

Tableau de bord

1 Indicateur **PORTE VERROUILLEE**
2 **Indicateur Préchauffage**
3 Digits numériques **TEMPERATURE et TEMPS**
4 Icône **DUREE**
5 Icône **FIN DE CUISSON**
6 Icône **MINUTEUR**
7 Icône **HORLOGE**
8 Touche **SELECTION TEMPS**
9 Bouton **THERMOSTAT/SELECTION TEMPS**
10 Bouton **PROGRAMMES**
11 Icônes **PROGRAMMES**



Description of the appliance

Control panel

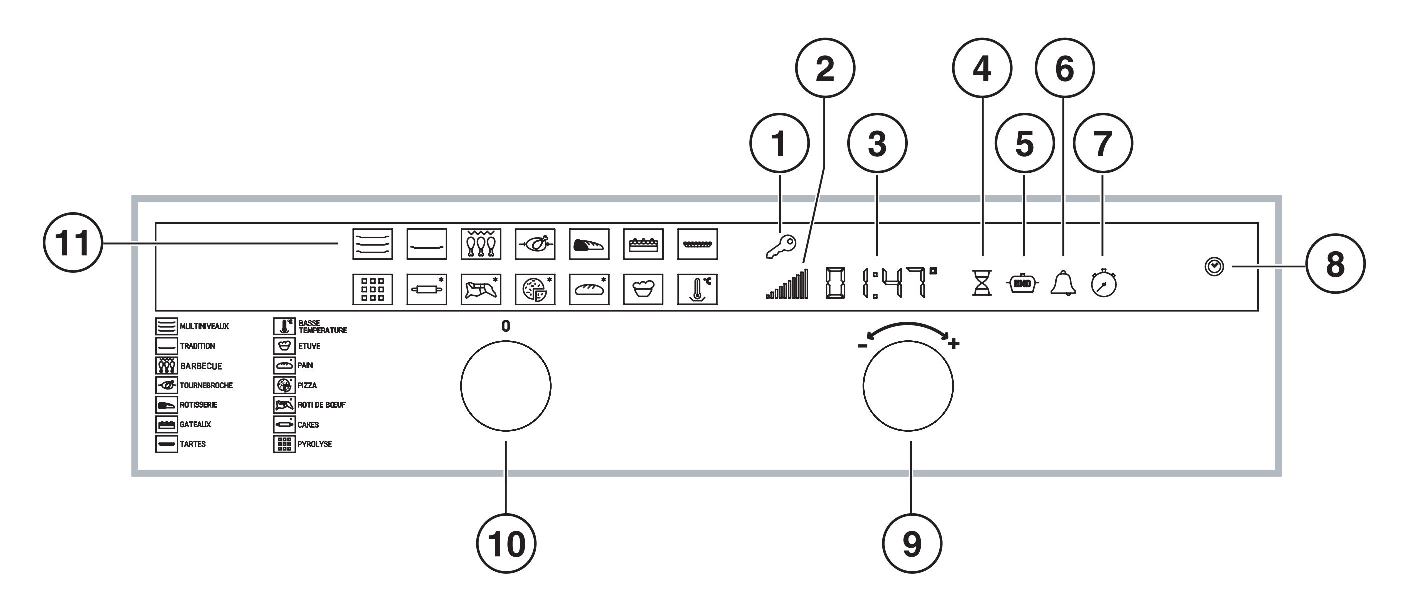
1 **DOOR LOCK** Indicator
2 **Preheating indicator**
3 **TEMPERATURE** and **TIME** digits
4 **DURATION** Icon
5 **END OF COOKING** Icon
6 **TIMER** Icon
7 **CLOCK** Icon
8 **SET TIME** button
9 **THERMOSTAT/SET TIME** knob
10 **SELECTOR** knob
11 **MODE** Icons



Descripción del aparato

Panel de control

1 Indicador de **PUERTA BLOQUEADA**
2 **Indicador de Precalentamiento**
3 Cifras **TEMPERATURA y TIEMPOS**
4 Icono de **DURACIÓN**
5 Icono de **FIN DE COCCIÓN**
6 Icono **CUENTAMINUTOS**
7 Icono **RELOJ**
8 Botón **FIJACIÓN DE TIEMPOS**
9 Mando **TERMOSTATO/FIJACIÓN DE TIEMPOS**
10 Mando **PROGRAMAS**
11 Icono **PROGRAMAS**

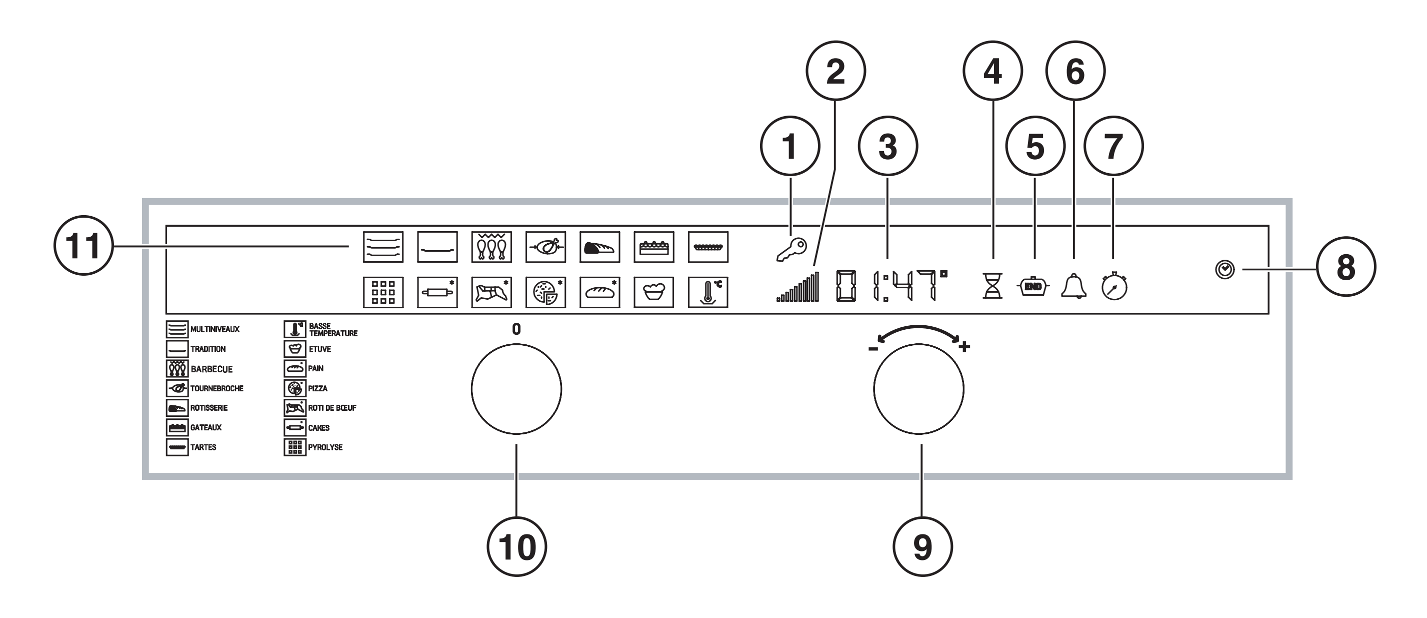




Descrição do aparelho

Painel de comandos

1 Indicador de **PORTA TRANCADA**
2 **Indicador de Pré-aquecimento**
3 Dígitos numérico de **TEMPERATURA** e **TEMPOS**
4 Ícone **DURAÇÃO**
5 Ícone do **FIM DA COZEDURA**
6 Ícone **CONTADOR DE MINUTOS**
7 Ícone **RELÓGIO**
8 Teclas de **PROGRAMAÇÃO** dos **TEMPOS**
9 Selector do **TERMÓSTATO/PROGRAMAÇÃO** dos **TEMPOS**
10 Selector **PROGRAMAS**
11 Ícone de **PROGRAMAS**



Installazione

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio per informare il nuovo proprietario sul funzionamento e sui relativi avvertimenti.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

Posizionamento

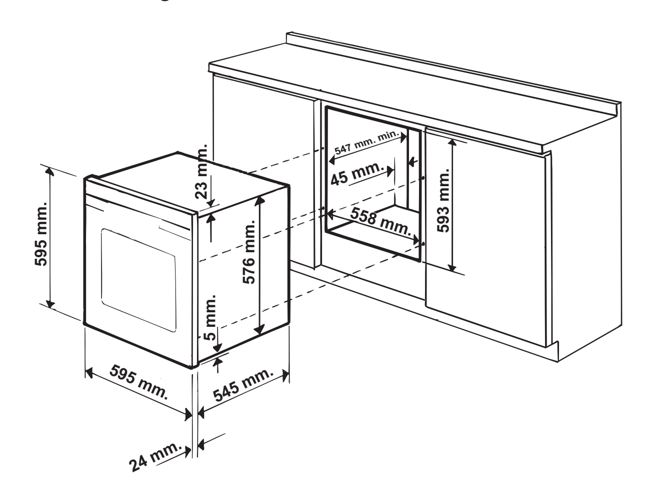
! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (vedi Precauzioni e consigli).

! L'installazione va effettuata secondo queste istruzioni e da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose.

Incasso

Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio è necessario che il mobile abbia le caratteristiche adatte:

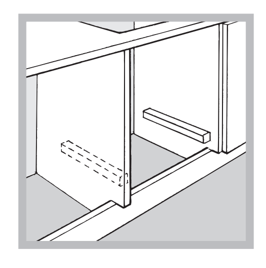
- i pannelli adiacenti il forno devono essere di materiale resistente al calore;
- nel caso di mobili in legno impiallacciato, le colle devono essere resistenti alla temperatura di 100°C;
- per l'incasso del forno, sia nel caso di inserimento **sottotavolo** (vedi figura) che a **colonna**, il mobile deve avere le seguenti dimensioni:

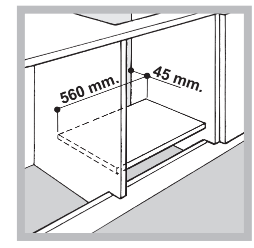


! Una volta incassato l'apparecchio non debbono essere possibili contatti con le parti elettriche.
Le dichiarazioni di consumo indicate in targhetta caratteristiche sono state misurate con questo tipo di installazione.

Aerazione

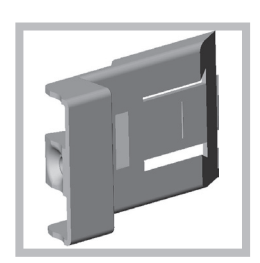
Per garantire una buona aerazione è necessario eliminare la parete posteriore del vano. È preferibile installare il forno in modo che appoggi su due listelli in legno oppure su un piano continuo che abbia un'apertura di almeno 45 x 560 mm (vedi figure).



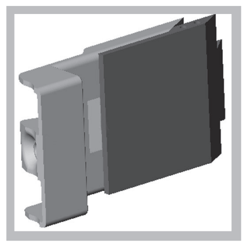


Centraggio e fissaggio

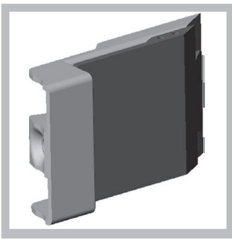
Regolare i 4 tacchetti posti lateralmente al forno,
in corrispondenza dei 4 fori sulla cornice perimetrale, in base allo spessore della fiancata del mobile:



spessore di 20 mm: rimuovere la parte mobile del tacchetto (vedi figura);



spessore di 18 mm: utilizzare la prima scanalatura, come già predisposto dal fabbricante (vedi figura);



spessore di 16 mm: utilizzare la seconda scanalatura (vedi figura).

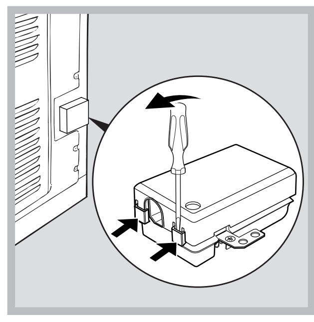
Per fissare l'apparecchio al mobile: aprire la porta del forno e avvitare 4 viti a legno nei 4 fori posti sulla cornice perimetrale.

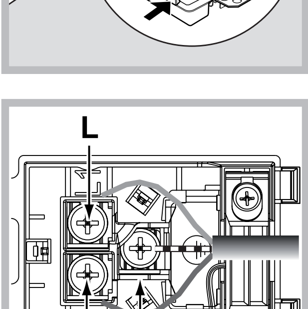
! Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'aiuto di qualche utensile.

Collegamento elettrico

I forni dotati di cavo di alimentazione tripolare, sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata alla tensione e frequenza di alimentazione indicate nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio (vedi sotto).

Montaggio del cavo di alimentazione





1. Aprire la morsettiera facendo leva con un cacciavite sulle linguette laterali del coperchio: tirare e aprire il coperchio (vedi figura).

2. Mettere in opera il cavo di alimentazione: svitare la vite del serracavo e le tre viti dei contatti L-N-⏚ e poi fissare i cavetti sotto le teste delle viti rispettando i colori Blu (N) Marrone (L) Giallo-Verde ⏚ (vedi figura).
3. Fissare il cavo nell'apposito fermacavo.
4. Chiudere il coperchio della morsettiera.

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete
Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche (vedi a fianco).
In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente (per esempio lo schienale del forno).

! L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato nella targhetta caratteristiche (vedi sotto);
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche (vedi sotto);
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

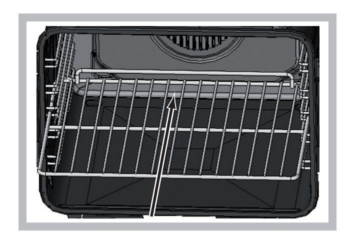
! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati (vedi Assistenza).

! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

TARGHETTA CARATTERISTICHE	
Dimensioni*	larghezza cm 43,5 altezza cm 32,4 profondità cm 41,5
Volume*	lt. 59
Dimensioni**	larghezza cm 45,5 altezza cm 32,4 profondità cm 41,5
Volume**	lt. 62
Collegamenti elettrici	tensione a 220-240V~ 50Hz potenza massima assorbita 2800W
ENERGY LABEL	Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici. Norma EN 50304 Consumo energia convezione Naturale – funzione di riscaldamento: Tradizionale; Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata - funzione di riscaldamento: Rosticceria.
	Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie: - 2006/95/CEE del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 2004/108/CEE del15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni. - 2002/96/CE e successive modificazioni. - 1275/2008 standby/off mode

* Solo per modelli con guide imbutite.
** Solo per modelli con guide in filo.

Avvio e utilizzo



! Quando si inserisce la griglia assicurarsi che il fermo sia nella parte posteriore della cavità (vedi immagine).

Impostare l'orologio

! Si può impostare sia quando il forno è spento che quando è acceso, ma non si è programmata la fine di una cottura.

1. Premere più volte il tasto finchè non lampeggiano l'icona e i primi due digit numerici sul DISPLAY;
2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il + e − per regolare l'ora;
3. premere di nuovo il tasto finchè non lampeggiano gli altri due digit numerici sul DISPLAY;
4. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il + e − per regolare i minuti;
5. premere nuovamente il tasto per confermare.

Impostare il contaminuti

! Questa funzione non interrompe la cottura e prescinde dall'utilizzo del forno; permette solo di azionare il segnale acustico allo scadere dei minuti impostati.

1. Premere più volte il tasto finchè non lampeggiano l'icona e i tre digit numerici sul DISPLAY;
2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il + e − per regolare i minuti;
3. premere nuovamente il tasto per confermare.

Seguirà la visualizzazione del conto alla rovescia al termine del quale si azionerà il segnale acustico.

Uso del forno

! Alla prima accensione fare funzionare il forno a vuoto per almeno un'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Poi spegnere, aprire la porta del forno e aerare il locale. L'odore che si avverte è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno.

! Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto.

! Porre sempre i recipienti di cottura sulle griglie in dotazione.

! Nel caso di cotture per le quali è prevista la lievitazione si raccomanda di non aprire la porta per non comprometterne il risultato.

1. Selezionare il programma di cottura desiderato ruotando la manopola PROGRAMMI.
2. Il forno entra nella fase di preriscaldamento, l'indicatore del preriscaldamento si illumina.
È possibile modificare la temperatura ruotando la manopola TERMOSTATO.
3. Quando si spegne l'indicatore del preriscaldamento e si avverte un segnale acustico il preriscaldamento è completo: introdurre gli alimenti.
4. Durante la cottura è sempre possibile:
- modificare il programma di cottura agendo sulla manopola PROGRAMMI;
- modificare la temperatura agendo sulla manopola TERMOSTATO;
- pianificare la durata e l'ora di fine della cottura (vedi programmi di cottura);
- interrompere la cottura riportando la manopola PROGRAMMI in posizione "0".
5. È possibile modificare la durata della cottura (vedi programmi di cottura).
6. In caso di black-out, se la temperatura del forno non si è abbassata troppo, l'apparecchio è dotato di un sistema che riattiva il programma dal punto in cui è stato interrotto. Le pianificazioni in attesa di avvio, invece, non vengono ripristinate al ritorno della corrente e devono essere riprogrammate.

Ventilazione di raffreddamento

Per ottenere una riduzione delle temperature esterne, una ventola di raffreddamento genera un getto d'aria che esce tra il pannello di controllo e la porta del forno. All'inizio del programma PIROLISI la ventola funziona a bassa velocità.

! A fine cottura la ventola rimane attiva finché il forno non è sufficientemente freddo.

Luce del forno

A forno spento la lampadina può essere accesa in qualunque momento aprendo la porta del forno.

Programmi

Programmi di cottura manuali

! Tutti i programmi hanno una temperatura di cottura preimpostata. Essa può essere regolata manualmente, impostandola a piacere tra 30°C e 250°C (ove possibile).

Programma **MULTILIVELLO**
Si attivano tutti gli elementi riscaldanti ed entra in funzione la ventola. Poiché il calore è costante in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme. È possibile utilizzare fino a un massimo di tre ripiani contemporaneamente.

Programma **TRADIZIONE**
Con questa cottura tradizionale è meglio utilizzare un solo ripiano.

Programma **BARBECUE**
Si attiva l'elemento riscaldante superiore. La temperatura elevata e diretta del grill è consigliata per gli alimenti che necessitano di un'alta temperatura superficiale. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

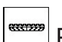
Programma **GRILL-GIRARROSTO**
Si attiva l'elemento riscaldante superiore ed entra in funzione il girarrosto. La funzione è ottimizzata per le cotture al girarrosto. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

 Programma **ROSTICCERIA**

Si attivano gli elementi riscaldanti superiore e circolare ed entra in funzione la ventola. Unisce all'irradiazione termica unidirezionale la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore.
Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

 Programma **DOLCI**

Questo programma di cottura è indicato per tutti i dolci di pasticceria non inclusi in BRIOCHE e CROSTATE (ad es. piccoli bignè, pan di spagna, ecc...).

 Programma **CROSTATE**

I parametri usati rendono questo programma di cottura ideale per tutte le ricette di crostate.

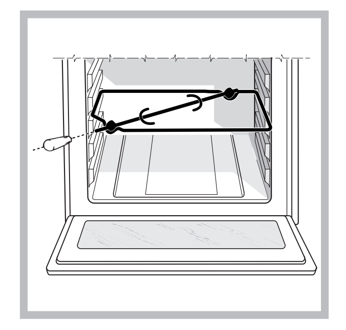
 Programmi **BASSA TEMPERATURA**

Questo tipo di cottura consente di lievitare, scongelare, di preparare lo yogurth, riscaldare più o meno rapidamente, cuocere lentamente a bassa temperatura. Le temperature selezionabili sono: 40, 85, 120 °C.

 Programma **LIEVITAZIONE**

Si attiva l'elemento riscaldante circolare ed entra in funzione la ventola solo in fase di riscaldamento. La temperatura del forno è ideale per l'attivazione del processo di lievitazione. Durante la lievitazione tenere la porta del forno chiusa.

Girarrosto



Per azionare il girarrosto (vedi figura) procedere come segue:

1. mettere la leccarda in posizione 1;
2. mettere il sostegno del girarrosto in posizione 3 e inserire lo spiedo nell'apposito foro posto sulla parete posteriore del forno;
3. azionare il girarrosto selezionando le icone .

! Col programma avviato, se si apre la porta il girarrosto si arresta.

Programmi di cottura automatici

! La **temperatura** e la **durata di cottura** sono **prestabilite** tramite il sistema **C.O.P.® (Cottura Ottimale Programmata)** che garantisce automaticamente un risultato perfetto. La cottura si interrompe automaticamente e il forno avvisa quando la pietanza è cotta. La durata di cottura può essere modificata di alcuni minuti, come di seguito specificato nella descrizione delle singole funzioni.

 Programma **PANE**

Utilizzare questa funzione per realizzare del pane.
Per ottenere i migliori risultati vi consigliamo di seguire attentamente le indicazioni sotto riportate:
- rispettare la ricetta;
- il **peso massimo** per leccarda;
- **non dimenticare di mettere 1dl di acqua fredda sulla leccarda alla posizione 5**;

Infornare a forno freddo. Nel caso in cui si desideri infornare a forno caldo, a seguito di una cottura che ha raggiunto alte temperature, il display visualizzerà la scritta "Hot" fino a quando la temperatura del forno raggiungerà 40°. A questo punto sarà possibile infornare il pane.

Ricetta per il PANE :
1 Leccarda di 1000g Max, Ripiano basso

Ricetta per 1000g d'impasto : 600g Farina, 360g Acqua, 11g Sale, 25g lievito fresco (oppure 2 bustini in polvere)
Processo:
- Mescolare la farina ed il sale in un grande recipiente.
- Diluire il lievito nell'acqua leggermente tiepida (circa 35 gradi).
- Aprite la farina a fontana.
- Versare il miscuglio di acqua e lievito
- Lavorare fino ad ottenimento di un impasto omogeneo e poco colloso, stirandolo col palmo della mano e ripiegandolo su se stesso per 10 minuti.
- Formare una palla, mettere l'impasto in un'insalatiera e ricoprirla con pellicola trasparente per evitare che la superficie dell'impasto si secchi. Mettere l'insalatiera nel forno alla funzione manuale **BASSA TEMPERATURA** a 40°C e lasciar lievitare per circa 1 ora (il volume dell'impasto deve raddoppiare)
- Dividere la palla per ottenere i diversi pani.
- Disporli sulla leccarda su una carta forno.
- Cospargere i pani di farina.
- Fare dei tagli sui pani.
- **non dimenticare di mettere 1dl di acqua fredda sulla leccarda alla posizione 5.** Per la pulizia, si consiglia l'utilizzo di acqua e aceto.
- Infornare a forno freddo.
- Lanciare la cottura  PANE
- Alla fine della cottura, lasciare riposare i pani su una griglia fino a completo raffreddamento.

Programma **PIZZA**

Utilizzare questa funzione per realizzare della pizza. Fare riferimento al capitolo seguente per la ricetta e dettagli.
Per ottenere i migliori risultati vi consigliamo di seguire attentamente le indicazioni sotto riportate:
- rispettare la ricetta;
- il peso dell'impasto deve essere da 500g a 700g.
- ungere leggermente la leccarda e le teglie.

Infornare a forno freddo. Nel caso in cui si desideri infornare a forno caldo, a seguito di una cottura che ha raggiunto alte temperature, il display visualizzerà la scritta "Hot" fino a quando la temperatura del forno raggiungerà 120°. A questo punto sarà possibile infornare la pizza.

Ricetta per la PIZZA :
1 Leccarda, Ripiano basso, a Forno Freddo o Caldo
Ricetta per 3 pizze di circa 550g : 1000g Farina, 500g Acqua, 20g Sale, 20g Zucchero, 10cl Olio di Oliva, 20g lievito fresco (oppure 2 bustini in polvere)

- Lievitazione nell' ambiente : 1 ora o funzione manuale BASSA TEMPERATURA a 40° e lasciar lievitare per circa 30/45 minuti.
- Infornare a forno freddo.
- Lanciare la cottura PIZZA

Programma **ARROSTO DI VITELLO**
Utilizzare questa funzione per cuocere carni di vitello, manzo, maiale, agnello. Infornare a forno freddo. E' comunque possibile infornare anche a forno caldo.

Programma **DOLCI**
Questa funzione è ideale per la cottura di dolci. Infornare a forno freddo. E' comunque possibile infornare anche a forno caldo.

Programmare la cottura

! La programmazione è possibile solo dopo aver selezionato un programma di cottura.

Programmare la durata di cottura

1. Premere più volte il tasto finchè non lampeggiano l'icona e i tre digit numerici sul DISPLAY;
2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il + e − per regolare il tempo desiderato;
3. premere nuovamente il tasto per confermare;
4. a tempo scaduto, sul DISPLAY compare la scritta END, il forno termina la cottura e viene emesso un segnale acustico.

- Esempio: sono le 9:00 e viene programmata una durata di 1 ora e 15 minuti. Il programma si arresta automaticamente alle 10:15.

Programmare la fine di una cottura

! La programmazione della fine di una cottura è possibile solo dopo aver impostato una durata di cottura.

1. Seguire la procedura da 1 a 3 descritta per la durata;
2. poi premere il tasto finchè non lampeggiano l'icona END e i due digit numerici sul DISPLAY;
3. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il + e − per regolare l'ora;
4. premere di nuovo il tasto finchè non lampeggiano gli altri due digit numerici sul DISPLAY;
5. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il + e − per regolare i minuti;
6. premere nuovamente il tasto per confermare;
7. a tempo scaduto, sul DISPLAY compare la scritta END, il forno termina la cottura e viene emesso un segnale acustico.

- Esempio: sono le ore 9:00, viene programmata una durata di 1 ora e 15 minuti e le 12:30 come ora di fine. Il programma inizia automaticamente alle ore 11:15.

Le icone e END accese segnalano che è stata effettuata una programmazione. Sul DISPLAY vengono visualizzate alternativamente l'ora di fine cottura e la durata.
Per annullare una programmazione ruotare la manopola PROGRAMMI in posizione "0".

Consigli pratici di cottura

! Nelle cotture ventilate non utilizzare le posizioni 1 e 5: sono investite direttamente dall'aria calda che potrebbe provocare bruciature sui cibi delicati.

! Nelle cotture GIRARROSTO, disporre la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura (sughi e/o grassi).

MULTILIVELLO

- Utilizzare le posizioni 2 e 4, mettendo alla 2 i cibi che richiedono maggior calore.
- Disporre la leccarda in basso e la griglia in alto.

PIZZA o FOCACCE

- Utilizzare una teglia in alluminio leggero di un diametro massimo di 30cm, appoggiandola sulla griglia in dotazione.
- Nel caso di pizze molto farcite è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura.

BARBECUE

- Preriscaldare il forno per 5 minuti.
- Effettuare la cottura a porta chiusa.
- Inserire la griglia in posizione 3 o 4, disporre gli alimenti al centro della griglia.
- Questa funzione è indicata per: rosolatura, gratin, colorazione meringhe, toast, piccole grigliate con carne magre e sottili.
- Si consiglia di impostare il livello di energia al massimo. Non allarmarsi se la resistenza superiore non resta costantemente accesa: il suo funzionamento è controllato da un termostato.

Tabella cottura in forno

	PIETANZE	ESEMPI	FUNZIONE	TEMPERATURA	SUPPORTI
PRIME PORTATE	Plum-cake salati	plum-cake alle olive, al tonno, ecc.	Dolci o Multilivello	160 °C	tortiera su leccarda
	Torte rustiche	torte rustiche al formaggio, pasticcio al salmone,…	Dolci o Multilivello	200 °C	su leccarda
	Terrine	terrine di pesce, carne, verdure, foie gras, ecc.	Tradizione	160 °C	stampo da terrine su leccarda (bagno-maria con acqua già calda)
	Tegamino	pasticci di fegato di volatile, purè di salmone, uova in cocotte, ecc.	Tradizione	160 °C	tegamino su leccarda (bagno-maria con acqua già calda)
	Soufflé	soufflé al formaggio, alle verdure, al pesce, ecc.	Multilivello	200 °C	tortiera su leccarda
I LEGUMI	Verdure farcite	patate, pomodori, zucchine, cavoli, ecc.	Multilivello	200 °C	su leccarda o tortiera su leccarda
	Verdure brasate in cocotte	lattuga, carote allo zafferano, scorzobianca, ecc.	Tradizione	200 °C	cocotte su leccarda
	Flan	flan ai funghi, frittelle di verdura, ecc.	Tradizione	160 °C	tegamino o tortiera su leccarda (bagno-maria con acqua già calda)
	Terrine	terrine di verdure	Tradizione	160 °C	tortiera su leccarda (bagno-maria con acqua già calda)
	Soufflé	soufflé d'asparagi, al pomodoro, ecc.	Multilivello	200 °C	tortiera su leccarda
	Pietanze in pastella	pasticcio di verdure, ecc.	Multilivello	200 °C	su leccarda
	Cartoccio	tartufi, ecc.	Multilivello	200 °C	cartoccio su leccarda
	Riso	Pilaf	Tradizione	180 °C	vassoio su leccarda

	PIETANZE	ESEMPI	FUNZIONE	TEMPERATURA	SUPPORTI
LE CARNI	Volatili allo spiedo	pollo, galletti	Girarrosto	270 °C	supporto per girarrosto
	grossi pezzi brasati	cosciotto intero brasato, cappone o tacchino grande, ecc.	Multilivello	180 °C(a un terzo della cottura, abbassare a 160 °C)	carne su leccardabagnare a intervalli regolari con il sugo di cottura
	Sauté di carne in cocottee pietanze tradizionali	manzo bourguignon, coniglio alla cacciatora, sauté di vitello Marengo, stufato d'agnello, pollo alla basca, ecc.backenhof, terrine, ecc.	Tradizione	190 °C	cocotte su leccarda
	Grigliate	bistecche, braciole, salsicce da grigliare, spiedini, cosce di pollo, ecc.	Barbecue	200 °C	su griglia (ripiano in funzione dello spessore)
	Carni in pastella	filetto di manzo Wellington, cosciotto in pastella, ecc.	Multilivello	200 °C	su leccarda (per pezzi grandi, abbassare a 160 °C dopo la cottura della pastella)
	Pietanze in pastella di sale	volatili in pastella di sale, ecc.	Multilivello	240 °C	carne su leccarda o vassoio su leccarda
I PESCI	Pesci alla griglia e spiedini	spigola, sgombro, sardina, triglia, tonno, ecc.	Barbecue	180 °C	su griglia (ripiano in funzione dello spessore)
	Pesci interi (farciti)	orata, carpa, ecc.	Multilivello	200 °C	su leccarda
	Filetti di pesce (con aggiunta di vino o altro liquido)	salmone, scorfano, merluzzo, spigola, ecc.	Tradizione	200 °C	su leccarda
	Cartoccio	sogliola, limanda, conchiglie di saint jacques, ecc.	Multilivello	200 °C	su leccarda
	Pesce in pastella (pasta sfoglia o pasta frolla)	salmone, spiedino, ecc.	Multilivello	200 °C	su leccarda
	Soufflé	conchiglie di saint jacques, ecc.	Multilivello	200 °C	tortiera su leccarda
	Pesci in pastella di sale	spigola, carpa, ecc.	Multilivello	240 °C	pesce su leccarda o vassoio su leccarda

Tabella cottura in forno

	PIETANZE	ESEMPI	FUNZIONE	TEMPERATURA	SUPPORTI
DOLCI DI PASTICCERIA	Biscotti (senza lievito)	pan di spagna, savoiradi, biscotti arrotolati, Brownie,	Dolci o Multilivello	200 °C	tortiera su leccarda
	Torte al formaggio bianco			200 °C	tortiera su leccarda
	Crostate in pasta lievitata	crostate allo zucchero, torte di pane briosciato alla frutta		180 °C	tortiera su leccarda
	Cottura di basi per crostate (pasta sablée)	crostate alla frutta cruda (fragole, lamponi, ecc.)		180 °C	tortiera su leccarda(fagiolo secchi in pasta)
	Pasticci (pasta sfoglia o pasta frolla)	pasticci alle pere, ecc.		220 °C	tortiera su leccarda
	bigné	profiterol, piccoli bigné, bigné, paris brest, saint honoré, ecc.		190 °C	su leccarda
	Piccoli dolci di pasticceria (lievito naturale)	croissant, crostate allo zucchero, brioche vuote, piccoli savarin, ecc.		180 °C	su leccarda
	Dolci di pasticceria grandi (lievito naturale)	kougloff, brioche, panettone, pane dolce,...		160 °C	su leccarda o tortiera su leccarda
PASTICCINI	Pasta da biscotti	biscotti in vassoietti di carta, biscotti al cucchiaio, ecc.	Dolci o Multilivello	180 °C	su leccarda
	Pasta sablée	frollini, biscotti spritz, biscottini secchi, ecc.		200 °C	su leccarda
	Pasta sfoglia	dolci sfogliati di vario tipo, ecc.		200 °C	su leccarda
	Amaretti, palline di cocco	amaretti alla noce di cocco o alla mandorla		180 °C	su leccarda
	Pasta lievitata	mini-brioche, mini-croissant, ecc.		180 °C	su leccarda
	Meringhe bianche			70 °C	su leccarda
	Meringhe ambrate			110 °C	su leccarda
ENTRE METS	Pudding	pudding a base di pane o brioche, pudding al riso	Dolci o Multilivello	190 °C	tortiera su leccarda
	Creme e flanDolci di semola	crème caramel, crème brûlée, flan al cioccolato, ecc.		160 °C	Stampi o tegamino su leccarda (bagno-maria su leccarda)
	Dolci al riso	riso alla condé, riso imperatrice, ecc.		180 °C	tortiera su leccarda
	Soufflé	soufflé al liquore, soufflé alla frutta, ecc.		200 °C	tortiera su leccarda
FRUTTA	Frutta farcita o al cartoccio	mele al forno, ecc.	Multilivello	200 °C	tortiera o cartoccio su leccarda

	PIETANZE	ESEMPI	FUNZIONE	TEMPERATURA	SUPPORTI
VARIE	Yogurt		Bassa temperatura	40 °C	tegamino su leccarda
	Cibi secchi	funghi, erbe, frutta o verdura a fette, ecc.	Bassa temperatura	80 °C	su griglia

Programmi di cottura automatici

	Funzione	Cottura raccomandata per …	ESEMPI	SUPPORTI	Livello leccarda	Durata cottura (minuti)	Infornatura
	Arrosto di vitello	Arrosti di carne	Arrosto di vitello	su leccarda o teglia	2	± 10	Freddo
			Arrosto di maiale			Da +10 a +25	
			Pollo arrosto			Da +5 a +15	
			Coscia d'agnello			±10	
			Arrosto di manzo			Da –20 a –5	
	Dolci	Plum-cake e quattro quarti (con lievito chimico)	plum-cake alla frutta, marezzati, quattro quarti, ecc.	tortiera su griglia	2	45**	Freddo
		Crostate alla frutta (pasta frolla o pasta sfoglia, con o senza flan)	crostate di mele, mirabelle, pere, ecc.	tortiera su griglia	2		
		Pasta sfoglia	panzerotti alle mele, torte rustiche, pasticci, ecc.	su leccarda	2		
		Dolci senza lievito (clafoutis, torta pithivier alle mandorle, torta rustica, ecc.)		su leccarda	2		
	Pizze	Pizze alte, focacce (impasto di pane)			2	28**	Caldo o freddo
	Pane	***			2	55	Freddo

* I tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai proprio gusti personali. I tempi di preriscaldamento del forno sono preimpostati e non modificabili manualmente.
** Le durate delle cotture automatiche sono preimpostate. I valori in tabella si riferiscono ai valori di durata minima e massima, modificabile dall'utente a partire dalla durata preimpostata.
*** Come da ricetta, aggiungere 100 gr di acqua nella leccarda.

Precauzioni e consigli

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza.
Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Sicurezza generale

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Per movimentare l'apparecchio servirsi sempre delle apposite maniglie poste sui fianchi del forno.
- Non toccare l'apparecchio a piedi nudi o le mani o i piedi bagnati o umidi.
- L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambimi a distanza.
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del forno.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Impugnare la maniglia di apertura della porta al centro: ai lati potrebbe essere calda.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non rivestire il fondo del forno con fogli di alluminio.
- Non riporre materiale infiammabile nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione "●"/"○" quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza (vedi Assistenza).
- Non appoggiare oggetti sulla porta del forno aperta.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- **L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.**

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Azionando il forno negli orari che vanno dal tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si collabora a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche. Le opzioni di programmazione dei programmi, in particolar modo la "cottura ritardata" (vedi Programmi), permettono di organizzarsi in tal senso.
- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture al GIRARROSTO a porta chiusa: sia per ottenere migliori risultati che per un sensibile risparmio di energia (10% circa).
- Mantenere efficienti e pulite le guarnizioni, in modo che aderiscano bene alla porta e non procurino dispersioni di calore.

! Questo prodotto soddisfa i requisiti imposti dalla nuova Direttiva Europea sulla limitazione dei consumi energetici in standby.
Se non si eseguono operazioni per 2 minuti, l'apparecchio si dispone automaticamente in modalità standby.
La modalità standby è visualizzata con "Icona Orologio" in alta luminosità.
Non appena si interagisce nuovamente con l'apparecchio, il sistema ritorna in modalità operativa.

Manutenzione e cura

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Pulire l'apparecchio

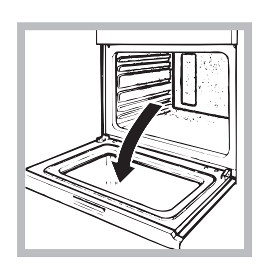
- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugnetta imbevuta di acqua tiepida, e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Si consiglia di sciacquare abbondantemente e di asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.
- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciaquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.

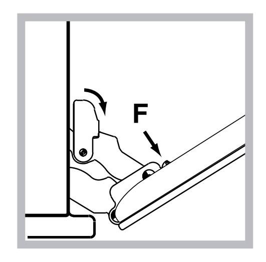
- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie ad eccezione delle guide scorrevoli.

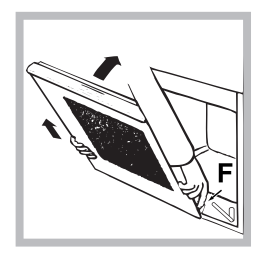
! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

Pulire la porta

Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro. Per una pulizia più accurata è possibile smontare la porta del forno:
1. aprire completamente la porta (vedi figura);
2. alzare e ruotare le levette poste sulle due cerniere (vedi figura);







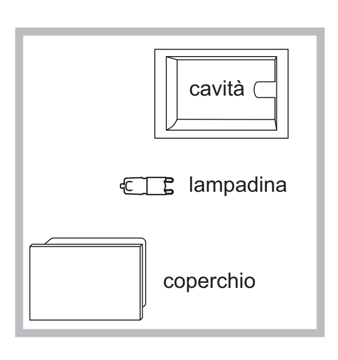
3 (con controporta in vetro). afferrare la porta ai due lati esterni, richiudendola lentamente ma non del tutto. Premere i fermi **F**, poi tirare la porta verso di sé estraendola dalle cerniere (vedi figura).

Rimontare la porta seguendo il procedimento in senso contrario.

Controllare le guarnizioni

Controllare periodicamente lo stato della guarnizione attorno alla porta del forno. In caso risulti danneggiata rivolgersi al Centro Assistenza più vicino (vedi Assistenza). È consigliabile non usare il forno fino all'avvenuta riparazione.

Sostituire la lampadina

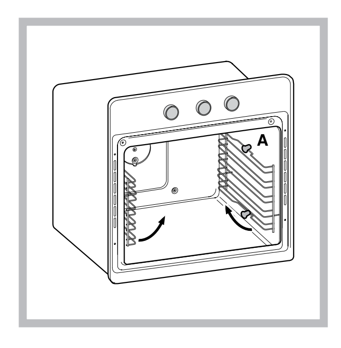


Per sostituire la lampadina di illuminazione del forno:
1. Togliere il coperchio in vetro del portalampada.
2. Estrarre la lampadina e sostituirla con una analoga: lampada alogena tensione 230V, potenza 25 W, attacco G 9.
3. Rimontare il coperchio (vedi figura).

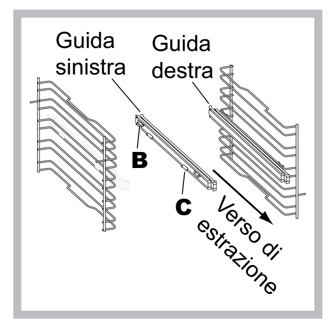
! Non toccare direttamente con le mani la lampadina.

! Non utilizzare la lampada forno per e come illuminazione di ambienti.

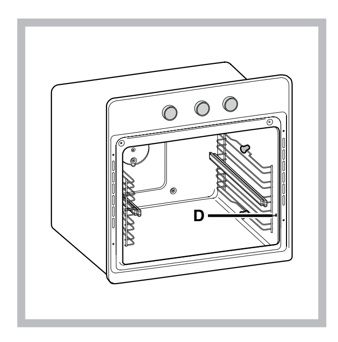
Montaggio del Kit Guide Scorrevoli



Per montare le guide scorrevoli:
1. Togliere i due telai estraendoli dai distanzieri **A** (vedi figura).



2. Scegliere il ripiano in cui inserire la guida scorrevole. Facendo attenzione al verso di estrazione della guida stessa, posizionare sul telaio prima l'incastro **B** e poi l'incastro **C**.



3. Fissare i due telai con le guide montate negli appositi fori posti sulle pareti del forno (vedi figura). I fori per il telaio sinistro sono posizionati in alto, mentre i fori per quello destro sono in basso.
4. Infine incastrare i telai sui distanzieri **A**.

! Non inserire le guide scorrevoli alla posizione 5.



IT

Pulizia automatica PIROLISI

Il programma PIROLISI porta la temperatura interna del forno a raggiungere i 500°C e attiva il processo di pirolisi, ossia la carbonizzazione dei residui. Lo sporco viene letteralmente incenerito.
Durante la pulizia automatica, le superfici possono diventare molto calde: tenere i bambini a distanza. Attraverso il vetro della porta forno è possibile notare alcune particelle che si illuminano: si tratta di una combustione istantanea, assolutamente normale, che non comporta alcun pericolo.

Prima di attivare PIROLISI:

- con una spugna umida togliere dall'interno del forno i residui più consistenti. Non usare detergenti;
- estrarre tutti gli accessori;
- non lasciare strofinacci o presine sulla maniglia;
- posizionare la manopola PROGRAMMI su "0".

! Se il forno è eccessivamente caldo la pirolisi potrebbe non avviarsi. Aspettare che si raffreddi.

! L'attivazione del programma è possibile solo dopo aver chiuso la porta del forno.

Per attivare il ciclo di pulizia, selezionare con la manopola PROGRAMMI la funzione PIROLISI.
Tramite la manopole IMPOSTAZIONE TEMPI è possibile scegliere il livello di pulizia desiderato con durata preimpostata e non modificabile:
1. Economico (ECO): ruotare la manopola verso "**–**". Durata 1 ora;
2. Normale (NOR): livello iniziale. Durata 1 ora e 30 minuti;
3. Intensivo (INT): ruotare la manopola verso "**+**". Durata 2 ore.
4. Premere il tasto per confermare.

Anche per il ciclo PIROLISI, come per un normale ciclo di cottura, è possibile programmare quando far terminare il ciclo di pulizia (vedi Programmare la fine della pulizia automatica).

Dispositivi di sicurezza

- l'icona sul display illuminata indica che la porta del forno si è bloccata automaticamente non appena la temperatura ha raggiunto valori elevati;
- per interrompere l'operazione riportare la manopola programmi su "0";
- in caso di evento anomalo, l'alimentazione degli elementi riscaldanti viene interrotta;
- a bloccaggio della porta avvenuto non è più possibile modificare le impostazioni di durata e fine ciclo.

Programmare la fine della pulizia automatica

1. Premere il tasto finchè non lampeggiano l'icona e i due digit numerici sul DISPLAY;
2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "**+**" e "**–**" per regolare l'ora;
3. premere di nuovo il tasto finchè non lampeggiano gli altri due digit numerici sul DISPLAY;
4. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "**+**" e "**–**" per regolare i minuti;
5. premere nuovamente il tasto per confermare;
6. a tempo scaduto, sul DISPLAY la scritta END e viene emesso un segnale acustico.

- Esempio: sono le ore 9:00, viene scelta una PIROLISI con livello Economico e quindi con una durata preimpostata di 1 ora. Si pianifica le 12:30 come ora di fine. Il programma inizia automaticamente alle ore 11:30.

Le icone e accese segnalano che è stata effettuata una programmazione. Sul DISPLAY vengono visualizzate alternativamente l'ora di fine PIROLISI e la durata.

Al termine della pulizia automatica

Per poter aprire la porta del forno sarà necessario attendere che la temperatura del forno sia scesa a un livello accettabile. A questo punto è possibile constatare la presenza di alcuni depositi di polvere bianca sul fondo e sulle pareti del forno: rimuoverle con una spugna umida a forno freddo. Se invece si desidera approfittare del calore immagazzinato per avviare una cottura, le polveri possono anche restare: non comportano alcun pericolo per gli alimenti da cucinare.

Installation

! Please keep this instruction booklet in a safe place for future reference. If the appliance is sold, given away or moved, please make sure the booklet is also passed on to the new owners so that they may benefit from the advice contained within it.

! Please read this instruction manual carefully: it contains important information concerning the safe operation, installation and maintenance of the appliance.

Positioning

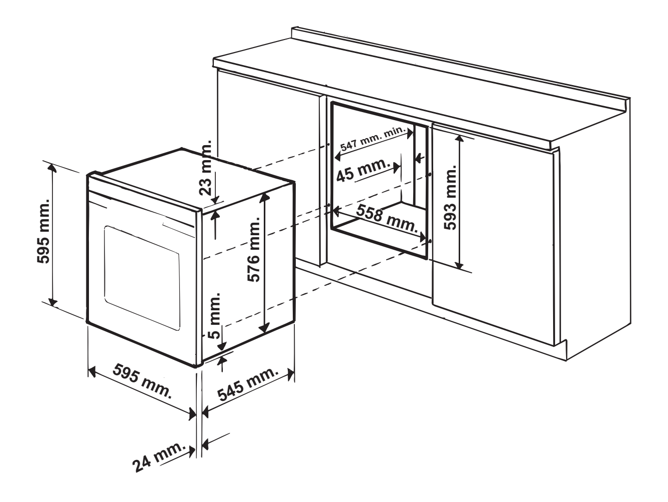
! Do not let children play with the packaging material; it should be disposed of in accordance with local separated waste collection standards (see Precautions and tips).

! The appliance must be installed by a qualified professional in accordance with the instructions provided. Incorrect installation may damage property or cause harm to people or animals.

Built-in appliances

Use an appropriate cabinet to ensure that the appliance operates properly:

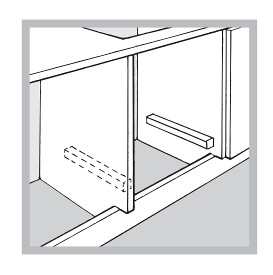
- The panels adjacent to the oven must be made of heat-resistant material.
- Cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C.
- To install the oven **under the counter** (see diagram) or in a **kitchen unit**, the cabinet must have the following dimensions:

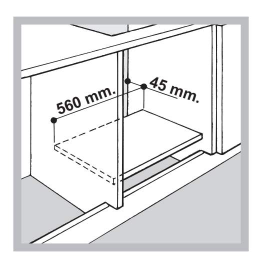


! The appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed.
The indications for consumption given on the data plate have been calculated for this type of installation.

Ventilation

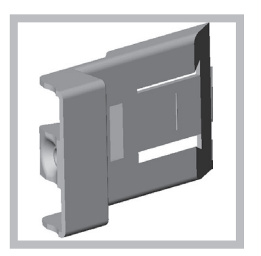
To ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (see diagrams).



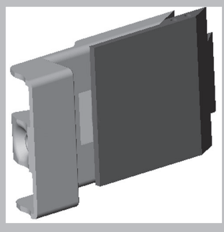


Centring and fixing

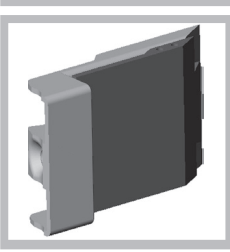
Position the 4 tabs on the side of the oven so that they are lined up with the 4 holes on the outer frame. Adjust the tabs according to the thickness of the cabinet side panel, as shown below:



20 mm thick: take off the removable part of the tab (see diagram).;



18 mm thick: use the first groove, which has already been set in the factory (see diagram).



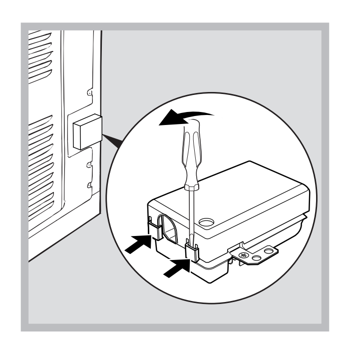
16 mm thick: use the second groove (see diagram).

Secure the appliance to the cabinet by opening the oven door and putting 4 screws into the 4 holes on the outer frame.
! All parts which ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

Electrical connection

Ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate located on the appliance (see below).

Fitting the power supply cable



1. Open the terminal board by inserting a screwdriver into the side tabs of the cover. Use the screwdriver as a lever by pushing it down to open the cover (see diagram).

2. Install the power supply cable by loosening the cable clamp screw and the three wire contact screws L-N-⏚.
Connect the wires to the corresponding terminals: the Blue wire to the terminal marked (N), the Brown wire to the terminal marked (L) and the Yellow/Green wire to the terminal marked ⏚ (see diagram).

3. Secure the cable by fastening the clamp screw.
4. Close the cover of the terminal board.

Connecting the supply cable to the mains
Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate (see table).
The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The switch must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point (the back panel of the oven, for example).

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been performed and that it is fully compliant with safety regulations.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

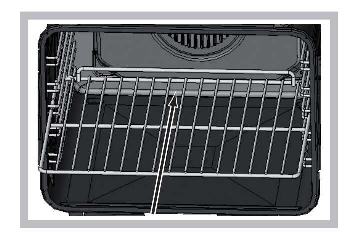
! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (see Assistance).

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

APPLIANCE SPECIFICATIONS	
Dimensions*	width 43.5 cm height 32,4 cm depth 41.5 cm
Volume*	59 l
Dimensions**	width 45.5 cm height 32,4 cm depth 41.5 cm
Volume**	62 l
Electrical connections	voltage: 220 - 240 V~ 50 Hz maximum power absorbed 2800 W
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304 Energy consumption for Natural convection – heating mode: Traditional mode Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: Roast.
	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: - 2006/95/EEC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments. - 2004/108/EEC dated 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments. - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. - 2002/96/EC and subsequent amendments. - 1275/2008 standby/off mode.

* Only for models with drawn rails.
** Only for models with wire rails.

Start-up and use



! When inserting the shelf make sure the backstop is at the rear of the cavity (see image).

Setting the clock

! The clock may be set when the oven is switched off or when it is switched on, provided that the end time of a cooking cycle has not been programmed previously.

1. Press the button several times until the icon and the first two numerical digits on the display start to flash.
2. Turn the SET TIME KNOB towards "+" and "–" to adjust the hour value.
3. Press the button again so that the other two numerical digits on the DISPLAY begin to flash.
4. Turn the SET TIME KNOB towards "+" and "–" to adjust the minute value.
5. Press the button again to confirm.

Setting the minute minder

! This function does not interrupt cooking and does not affect the oven; it is simply used to activate the buzzer when the set amount of time has elapsed.

1. Press the button several times until the icon and the three numerical digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Turn the SET TIME KNOB towards "+" and "–" to adjust the minute value.
3. Press the button again to confirm.

The display will then show the time as it counts down. When this period of time has elapsed the buzzer will be activated.

Using the oven

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Make sure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will prevent the enamel coating from being damaged.

! Always place cookware on the racks provided.

! We recommend that you do not open the door when cooking foodstuffs which require proving, so as to not compromise cooking results.

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. The oven begins its preheating stage and the preheating indicator lights up.
The temperature may be adjusted by turning the THERMOSTAT knob
3. When the preheating indicator switches off and a buzzer sounds the preheating process is complete: you may now place the food in the oven.
4. During cooking it is always possible to:
- change the cooking mode by turning the SELECTOR knob;
- adjust the temperature by turning the THERMOSTAT knob;
- set the cooking duration and the cooking end time (see Cooking modes);
- stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.
5. The cooking duration may be modified (see Cooking modes).
6. If a blackout occurs while the oven is already in operation, an automatic system within the appliance will reactivate the cooking mode from the point at which it was interrupted, provided that the temperature has not dropped below a certain level. Programmed cooking modes which have not yet started will not be restored and must be reprogrammed.

Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, a cooling fan blows a stream of air between the control panel and the oven door. At the beginning of the PYROLYTIC cycle, the cooling fan operates at low speed.

! Once cooking has been completed, the cooling fan continues to operate until the oven has cooled down sufficiently.

Oven light

When the oven is not in operation, the light may be switched on at any time by opening the oven door.

Modes

Manual cooking modes

! All cooking modes have a default cooking temperature which may be adjusted manually as desired, between 30 °C and 300 °C (where possible).

MULTILEVEL mode

All heating elements and the fan are activated. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of three racks may be used at the same time.

CONVENTIONAL mode

When using this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only.

GRILL mode

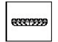
The top heating element comes on. The high and direct temperature of the grill is recommended for food which requires a high surface temperature. Always cook in this mode with the oven door closed.

ROTISSERIE mode

The top heating element and the rotisserie spit will be activated. The function is ideal for rotisserie spit cooking. Always cook in this mode with the oven door closed.

 **ROAST** mode
The top and circular heating elements switch on and the fan begins to operate. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through the forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food.
Always cook in this mode with the oven door closed.

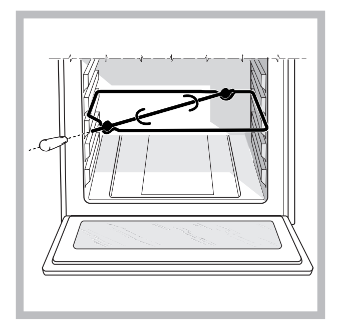
 **DESSERTS** mode
This cooking mode is suitable for all baked desserts which do not fall into the PASTRIES or TARTS category (for example, small choux pastries, sponge cake, etc...).

 **TARTS** mode
The parameters used make this cooking mode ideal for all tart recipes.

 **LOW TEMPERATURE** modes
This type of cooking can be used for proving, defrosting, preparing yoghurt, heating dishes at the required speed and slow cooking at low temperatures. The temperature options are: 40, 85 and 120.

 **PROVING** mode
The circular heating element will come on and the fan will operate during the preheating stage only. The oven temperature is ideal for activating the rising process. Always cook in this mode with the oven door closed.

Rotisserie spit



To operate the rotisserie spit (see diagram) proceed as follows:

1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 3 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.
3. Start the spit roast function by selecting the symbols.

! When mode is on, the rotisserie will stop if the door is opened.

Automatic cooking modes

! The **temperature** and **cooking duration** are **pre-set values**, guaranteeing a perfect result every time - automatically. These values are set using the **C.O.P.® (Programmed Optimal Cooking)** system. The cooking cycle stops automatically and the oven indicates when the dish is cooked. The cooking duration may be modified by a period of several minutes, as specified in the description of the individual functions below.

 **BREAD** mode
Use this function to make bread.
To obtain the best results, we recommend that you carefully observe the instructions below:
- follow the recipe;
- do not exceed the **maximum weight** of the dripping pan;
- **remember to pour 100 ml of cold water into the baking tray in position 5**.

Place the food inside the oven while it is still cold. If you wish to place the food in the oven after it has been preheated, immediately following a high-temperature cooking programme, the text “Hot” will appear on the display until the temperature of the oven has fallen to 40°. At this point it will be possible to place the bread in the oven.

Recipe for BREAD:
1 Dripping pan of max. 1000 g, lower shelf level

Recipe for 1000 g of dough: 600 g flour, 360 g water, 11g salt, 25 g fresh yeast (or 2 sachets of powder yeast)
Method:
- Mix the flour and salt in a large bowl.
- Dilute the yeast in lukewarm water (approximately 35 degrees).
- Make a small well in the mound of flour.
- Pour in the water and yeast mixture.
- Knead the dough by stretching and folding it over itself with the palm of your hand for 10 minutes until it has a uniform consistency and is not too sticky.
- Form the dough into a ball shape, place it in a large bowl and cover it with transparent plastic wrap to prevent the surface of the dough from drying out. Select the manual **LOW TEMPERATURE** function on the oven and set the temperature to 40°C. Place the bowl inside and leave the dough to rise for approximately 1 hour (the dough should double in volume).
- Cut the dough into equal sized loaves.
- Place them in the dripping pan, on a sheet of baking paper.
- Dust the loaves with flour.
- Make incisions on the loaves.
- **Remember to pour 100 ml of cold water into the baking tray in position 5.** For cleaning purposes, we recommend the use of water and vinegar.
- Place the food inside the oven while it is still cold.
- Start the BREAD cooking mode.
- Once baked, leave the loaves on one of the grill racks until they have cooled completely.

 **PIZZA** mode
Use this function to make pizza. Please see the following chapter for further details.
To obtain the best results, we recommend that you carefully observe the instructions below:
- follow the recipe;
- the weight of the dough should be between 500g and 700 g;
- lightly grease the dripping pan and the baking trays.

Place the food inside the oven while it is still cold. If you wish to place the food in the oven after it has been preheated, immediately following a high-temperature cooking

programme, the text “Hot” will appear on the display until the temperature of the oven has fallen to 120°. At this point it will be possible to place the pizza in the oven.

Recipe for PIZZA:
1 dripping pan on a low shelf level, hot or cold oven
Recipe for 3 pizzas weighing approximately 550 g: 1000 g flour, 500 ml water, 20 g salt, 20 g sugar, 100 ml olive oil, 20 g fresh yeast (or 2 sachets of powder yeast)

- Proving at room temperature: 1 hour, or manual LOW TEMPERATURE function set to 40°. Leave to rise for approximately 30-45 minutes.
- Place the food inside the oven while it is still cold.
- Start the PIZZA cooking mode.

ROAST mode
Use this function to cook beef, veal, pork, chicken and lamb. Place the food inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven.

DESSERTS mode
This function is ideal for baking cakes. Place the food inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven.

Programming cooking

! A cooking mode must be selected before programming can take place.

Programming the duration

1. Press the button several times until the icon and the three numerical digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Turn the SET TIME KNOB towards “**+**” and “**−**” to adjust the duration.
3. Press the button again to confirm.
4. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.

- For example: it is 9:00 a.m. and a duration of 1 hour and 15 minutes is programmed. The cooking programme will stop automatically at 10:15 a.m.

Setting the end time for a cooking mode

! A cooking duration must be set before the cooking end time can be scheduled.

1. Follow steps 1 to 3 to set the duration as detailed above.
2. Next, press the button until the icon and the three numerical digits on the DISPLAY begin to flash.
3. Turn the SET TIME KNOB towards “**+**” and “**−**” to adjust the hour value.
4. Press the button again so that the other two numerical digits on the DISPLAY begin to flash.
5. Turn the SET TIME KNOB towards “**+**” and “**−**” to adjust the minute value.
6. Press the button again to confirm.
7. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.

- For example: it is 9:00 a.m. and a duration of 1 hour and 15 minutes is programmed, while the end time is set to 12:30. The programme will start automatically at 11:15 a.m.

Programming has been completed when the and icons light up. The DISPLAY shows the cooking end time and the cooking duration alternately.
To cancel programming, turn the SELECTOR knob to the “0” position.

Practical cooking advice

! Do not place racks in position 1 and 5 during fan-assisted cooking. This is because excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.

! In the ROTISSERIE cooking mode, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

MULTILEVEL

- Use positions 2 and 4, placing the food which requires more heat on 2.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

PIZZA or FOCACCIA

- Use a lightweight aluminium tray with a maximum diameter of 30 cm, placing it on top of the rack supplied.
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

GRILL

- Preheat the oven for 5 minutes.
- Keep the oven door closed when cooking in this mode.
- Place the rack in position 3 or 4. Position the food in the centre of the rack.
- This function is particularly suitable for browning food, cooking gratins, colouring meringues, making toasted sandwiches and grilling small quantities of thin, lean meat.
- We recommend that the power level is set to maximum. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.

Oven cooking advice table

	DISHES	EXAMPLES	FUNCTION	TEMPERATURE	SUPPORT
CANAPES AND STARTERS	Savoury sponge cake made with yoghurt	savoury sponge cake with olives, tuna, etc.	Baked cakes or Multilevel	160 °C	cake tin on dripping pan
	Country-style pie	cheese country-style pie, salmon pastry, …	Baked cakes or Multilevel	200 °C	on dripping pan
	Terrines	fish, meat, vegetable, foie gras terrines, etc.	Traditional oven	160 °C	terrine mould on dripping pan (bain-marie filled with hot water)
	“En cocotte” dishes	poultry liver pie, salmon mousse, eggs en cocotte, etc.	Traditional oven	160 °C	baking dish on dripping pan (bain-marie filled with hot water)
	Soufflé	cheese soufflé, vegetable soufflé, fish soufflé, etc.	Multilevel	200 °C	cake tin on dripping pan
I LEGUMI	Stuffed vegetables	potatoes, tomatoes, courgettes, cabbages, etc.	Multilevel	200 °C	on dripping pan or cake tin on dripping pan
	Braised vegetables en cocotte	lettuce, saffron carrots, salsify, etc.	Traditional oven	200 °C	baking dish on dripping pan
	Flan	mushroom flan, vegetable pancake, etc.	Traditional oven	160 °C	baking dish or cake tin on dripping pan (bain-marie filled with hot water)
	Terrines	vegetable terrines	Traditional oven	160 °C	cake tin on dripping pan (bain-marie filled with hot water)
	Soufflé	asparagus soufflé , tomato soufflé, etc.	Multilevel	200 °C	cake tin on dripping pan
	Dishes with a crust	vegetable pie, etc.	Multilevel	200 °C	on dripping pan
	Baking in foil (“en papillote”)	truffles, etc.	Multilevel	200 °C	foil pouch on dripping pan
	Rice	Pilaff	Traditional oven	180 °C	tray on plate

	DISHES	EXAMPLES	FUNCTION	TEMPERATURE	SUPPORT
MEAT	Spit-roast poultry	chicken, young cockerel	Rotisserie	270 °C	rotisserie spit support
	Large braised cuts	whole braised leg, large capon or turkey, etc.	Multilevel	180°C (a third of the way through cooking, lower to 160°C)	meat on dripping pan (baste with cooking juices at regular intervals)
	Sautéed meat en cocotte, traditional dishes	beef bourguignon, rabbit cacciatora, veal Marengo, lamb stew, Basque chicken, etc. Hotpot, terrine, etc.	Conventional oven	190 °C	casserole dish on dripping pan
	Grilled meat	grilled steak, chops, sausages, kebabs, chicken drumsticks, etc.	Grill	200 °C	on grill (shelf level depends on thickness of fish)
	Meat with a crust	beef Wellington, leg with a crust, etc.	Multilevel	200 °C	on dripping pan (for large cuts, lower to 160 °C after the pastry has cooked)
	Salt-crusted dishes	salt-crusted poultry, etc.	Multilevel	240 ℃	meat on dripping pan or tray on dripping pan
FISH	Grilled fish and kebabs	sea bass, mackerel, sardines, mullet, tuna, etc.	Grill	180 ℃	on grill (shelf level depends on thickness of fish)
	Whole (stuffed) fish	bream, carp, etc.	Multilevel	200 °C	on dripping pan
	Fish fillet (with wine or other liquid)	salmon, rock-fish, cod, sea bass, etc.	Conventional oven	200 °C	on dripping pan
	Baking in foil (“en papillote”)	sole, dab, scallops, etc.	Multilevel	200 °C	on dripping pan
	Fish with a crust (puff pastry or shortcrust pastry)	salmon, kebabs, etc.	Multilevel	200 °C	on dripping pan
	Soufflé	scallops, etc.	Multilevel	200 °C	cake tin on dripping pan
	Salt-crusted fish	sea bass, carp, etc.	Multilevel	240 °C	fish on dripping pan or tray on dripping pan

GB

Oven cooking advice table

	DISHES	EXAMPLES	FUNCTION	TEMPERATURE	SUPPORT
BAKED DESSERTS	Biscuit cakes (without yeast)	sponge cake, sponge fingers, swirled biscuits, brownies, etc.	Baked cakes or Multilevel	200 °C	cake tin on dripping pan
	White cheese tart			200 °C	cake tin on dripping pan
	Tarts made using leavened dough	sugar pie, fruit brioche loaf, etc.		180 °C	cake tin on dripping pan
	Tart cases (crumbly sweet pastry)	fresh fruit tarts (strawberry, raspberry, etc.)		180 °C	cake tin on dripping pan (with baking beans weighing the pastry down)
	Pies (shortcrust or puff pastry)	pear pie, etc.		220 °C	cake tin on dripping pan
	Cream puffs	profiteroles, mini cream puffs, cream puffs, Paris-Brest pastry dessert, Saint Honoré cake, etc.		190 °C	on dripping pan
	Mini sweet pastries (natural yeast)	croissants, sugar pie, plain brioche (no filling), mini savarin cakes, etc.		180 °C	on dripping pan
	Large sweet pastries (natural yeast)	Kugelhopf, brioche, panettone, sweet bread, etc.		160 °C	on dripping pan or cake tin on dripping pan
PASTRIES	Biscuit dough	biscuits in paper trays, scooping biscuits, etc.	Baked cakes or Multilevel	180 °C	on dripping pan
	Crumbly sweet pastry	shortbread, spritz cookies, plain biscuits, etc.		200 °C	on dripping pan
	Puff pastry	various types of puff pastry dessert, etc.		200 °C	on dripping pan
	Amaretti, coconut balls	coconut or almond amaretti		180 °C	on dripping pan
	Leavened dough	mini-brioches, mini-croissants, etc.		180 °C	on dripping pan
	White meringues			70 °C	on dripping pan
	Golden meringues			110 °C	on dripping pan
DESSERTS	Pudding	pudding made with bread or brioche, rice pudding	Baked cakes or Multilevel	190 °C	cake tin on dripping pan
	Cream desserts and flans, semolina	crème caramel, crème brûlée, chocolate flan, etc.		160 °C	moulds or baking dish on dripping pan (bain-marie on dripping pan)
	Rice desserts	riz condé rice pudding, Imperial rice pudding, etc.		180 °C	cake tin on dripping pan
	Soufflé	liqueur soufflé, fruit soufflé, etc.		200 °C	cake tin on dripping pan
FRUIT	Stuffed or foil-baked fruit	baked apples, etc.	Multilevel	200 °C	cake tin or foil pouch on dripping pan

	DISHES	EXAMPLES	FUNCTION	TEMPERATURE	SUPPORT
VARIOUS	Yoghurt		Low temperature	40 °C	baking dish on dripping pan
	Dried foods	mushrooms, herbs, sliced fruit or vegetables, etc.	Low temperature	80 °C	on grill

Automatic cooking functions

	Mode	Cooking mode recommended for …	EXAMPLES	SUPPORT	Dripping pan level	Cooking duration (minutes)	Oven at start
	Roast veal	Roast meats	Roast veal	dripping pan or tray	2	± 10	Cold
			Roast pork			between +10 and +25	
			Roast chicken			between +5 and +15	
			Leg of lamb			±10	
			Roast beef			between -20 and -5	
	Desserts	Sponge cake made with yoghurt and pound cake (with baking powder)	fruit-filled sponge cake made with yoghurt, marble cake, pound cake, etc.	cake tin on rack	2	45**	Cold
		Fruit tarts (shortcrust pastry or puff pastry, with or without flan filling)	apple tart, mirabelle plum tart, pear tart, etc.	cake tin on rack	2		
		Puff pastry	apple puffs, country-style tarts, pastries, etc.	on dripping pan	2		
		Desserts without yeast (clafoutis, almond pithivier, torta rustica, etc.)		on dripping pan	2		
	Pizza	Deep-pan pizza, focaccia (bread dough)			2	28**	Hot or cold
	Bread	***			2	55	Cold

* The cooking times listed above are intended as guidelines only and may be modified in accordance with personal tastes. Oven preheating times are set as standard and may not be modified manually.
** The duration of the automatic cooking functions are set by default. The values in the table refer to the minimum and maximum duration, which may be modified by the user, taking the default value as a starting point.
*** As stated in the recipe, pour 100 g water into the dripping pan.

Precautions and tips

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- When moving or positioning the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance while barefoot or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held responsible for any damage caused as a result of improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- **Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.**
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The ventilation and heat dispersal openings must never be obstructed.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.
- Do not place flammable materials in the oven: if the appliance is switched on accidentally, the materials could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the "●"/"○" position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Do not perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the event of malfunctions, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Contact an authorised Service Centre (see Assistance).
- Do not rest objects on the open oven door.
- Do not let children play with the appliance.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.
  Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning. The cooking mode programming options, the "delayed cooking" mode (see Cooking modes) and "delayed automatic cleaning" mode (see Care and Maintenance) in particular, enable the user to organise their time efficiently.
- Always keep the oven door closed when using the ROTISSERIE mode: this will achieve improved results while saving energy (approximately 10%).
- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding the dispersal of heat.

! This product complies with the requirements of the latest European Directive on the limitation of power consumption of the standby mode.
If no operations are carried out for a period of 2 minutes, the appliance automatically switches to the standby mode. The standby mode is visualised by the high luminosity "Watch Icon".
As soon as interaction with the machine resumes, the system's operating mode is restored.

Maintenance and care

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.

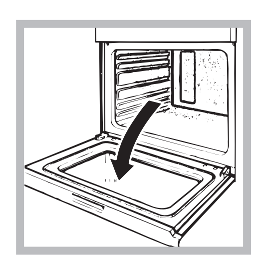
GB

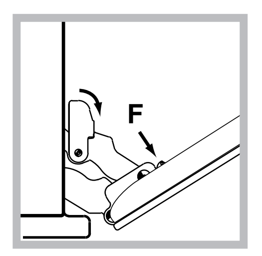
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- All accessories - with the exception of the sliding racks - can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.

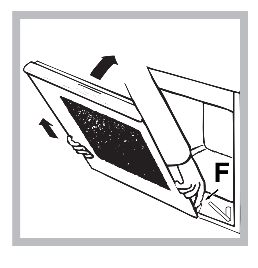
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Cleaning the oven door

Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack. For more thorough cleaning purposes, the oven door may be removed:
1. Open the oven door fully (see diagram).
2. Lift up and turn the small levers located on the two hinges (see diagram).







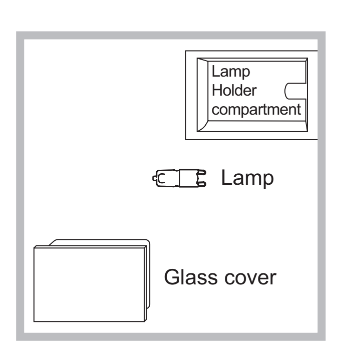
3. (with glass panel fitted to the inside of the door) Grip the door on the two outer sides and close it approximately half way. Unlock the door by pressing on the clamps F, then pull the door towards you, lifting it out of its slot (see diagram).

To replace the door, reverse this sequence.

Inspecting the seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest Service Centre (see Assistance). We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Replacing the light bulb

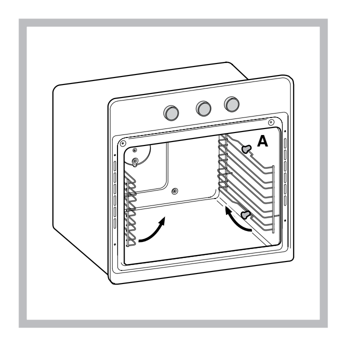


To replace the oven light bulb:
1. Remove the glass cover of the lamp-holder.
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: halogen lamp voltage 230 V, wattage 25 W, cap G 9.
3. Replace the glass cover (see diagram).

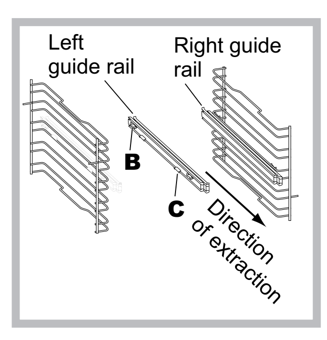
! Do not touch the light bulb directly with your hands.

! Do not use the oven lamp as/for ambient lighting.

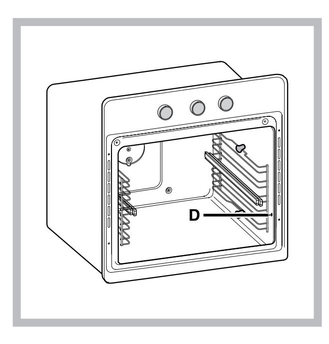
Sliding rack kit assembly



To assemble the sliding racks:
1. Remove the two frames, lifting them away from the spacers A (see figure).



2. Choose which shelf to use with the sliding rack. Paying attention to the direction in which the sliding rack is to be extracted, position joint B and then joint C on the frame.



3. Secure the two frames with the guide rails using the holes provided on the oven walls (see diagram). The holes for the left frame are situated at the top, while the holes for the right frame are at the bottom.
4. Finally, fit the frames on the spacers A.

! Do not place the sliding racks in position 5.

Automatic cleaning using the PYROLYTIC cycle

During the PYROLYTIC cycle, the internal temperature of the oven reaches 500°C. When the pyrolytic cycle is activated, food and grime residues are burnt away. Dirt is literally incinerated.
Keep children away from the appliance during the automatic cleaning cycle as surfaces may become very hot. Particles may ignite inside the oven as a result of the combustion process. There is no cause for concern: this process is both normal and hazard-free.

Before initiating the PYROLYTIC cycle:

- remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;
- remove all accessories;
- do not place tea towels or pot holders over the oven handle;
- turn the SELECTOR knob to the “0” position.

! If the oven is too hot, the pyrolytic cycle may not start. Wait for the oven to cool down.

! The cycle may only be started once the oven door has been closed.

To activate the cleaning cycle, use the SELECTOR knob to select the PYROLYTIC function.
The SET TIME KNOB may be used to select the desired cleaning level; there are three default time settings which cannot be modified.
1. Economy (ECO): turn the knob towards “**−**”. Duration 1 hour.
2. Normal (NOR): initial level. Duration 1 hour and 30 minutes.
3. Intensive (INT): turn the knob towards “**+**”. Duration 2 hours.
4. Press the button to confirm.

An end time for the PYROLITIC cycle (as for a normal cooking cycle) may be programmed (see Programming the automatic cleaning end time).

Safety devices

- the icon on the display, when lit, indicates that the oven door was automatically locked as soon as the temperature reached a high value;

- To stop this process, turn the selector knob to “0”;

- if a malfunction occurs, the heating elements will be switched off;

- once the oven door has been locked, you cannot change the duration and cycle end time settings.

Programming the automatic cleaning end time

1. Press the button until the icon and the two numerical digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Turn the SET TIME KNOB towards “**+**” and “**−**” to adjust the hour value.
3. Press the button again so that the other two numerical digits on the DISPLAY begin to flash.
4. Turn the SET TIME KNOB towards “**+**” and “**−**” to adjust the minute value.
5. Press the button again to confirm.
6. When the set time has elapsed, the text END appears on the display and a buzzer sounds.
- For example: it is 9:00 a.m. and the Economy PYROLYTIC cycle has been selected: default set duration 1 hour. 12:30 is scheduled as the end time. The programme will start automatically at 11:30 a.m.

Programming has been completed when the and icons light up. The DISPLAY shows the PYROLITIC cycle end time and duration alternately.

Once the automatic cleaning cycle is over
You will have to wait until the temperature inside the oven has cooled down sufficiently before you can open the oven door. You will notice some white dust deposits on the bottom and the sides of your oven; remove these deposits with a damp sponge once the oven has cooled down completely. Alternatively, you can make use of the already heated oven, in which case it is not necessary to remove the deposits, they are completely harmless and will not affect your food in any way.

FR

Installation

! Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veillez à ce qu'il suive l'appareil pour informer le nouveau propriétaire sur son fonctionnement et lui fournir les conseils correspondants.

! Lisez attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de votre appareil

Positionnement

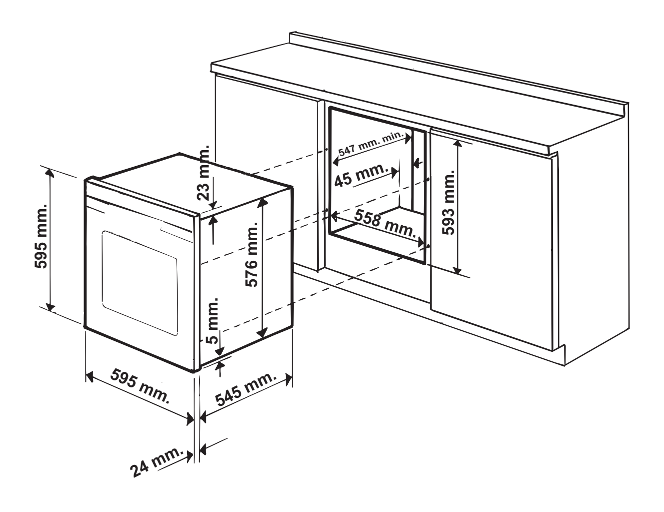
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir Précautions et conseils).

! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

Encastrement

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, il faut que le meuble possède des caractéristiques bien précises:

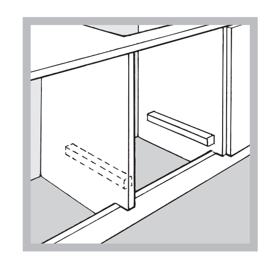
- les panneaux adjacents doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur;
- dans le cas de meubles en plaqués bois, les colles doivent pouvoir résister à une température de 100 °C;
- la cavité du meuble pour encastrement du four, tant sous plan (voir figure) qu'en colonne , doit avoir les dimensions suivantes:

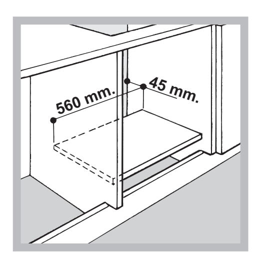


! Après encastrement de l'appareil, il ne doit plus y avoir possibilité de contact avec les parties électrifiées.
Les déclarations de consommation indiquées sur la plaque signalétique ont été mesurées pour ce type d'installation.

Aération

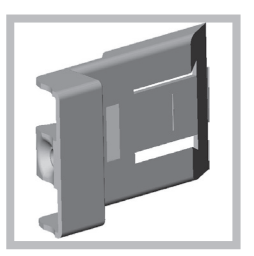
Pour garantir une bonne aération, la cavité d'encastrement doit être dépourvue de paroi arrière. Il est conseillé d'installer le four de manière à ce qu'il repose sur deux cales en bois ou bien sur un plan d'appui continu qui ait une découpe d'au moins 45 x 560 mm (voir figures).



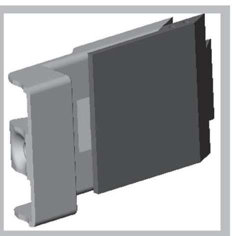


Centrage et fixation

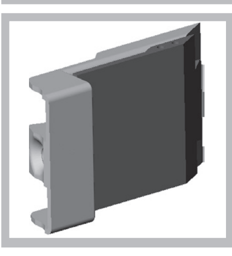
Positionner les 4 taquets situés sur les côtés du four en face des 4 trous pratiqués sur le cadre et les régler selon l'épaisseur de la joue du meuble :



épaisseur 20 mm : enlever la partie amovible du taquet (voir figure);



épaisseur 18 mm : utiliser la première rainure, comme prévu par le fabricant (voir figure);



épaisseur 16 mm : utiliser la deuxième rainure (voir figure).

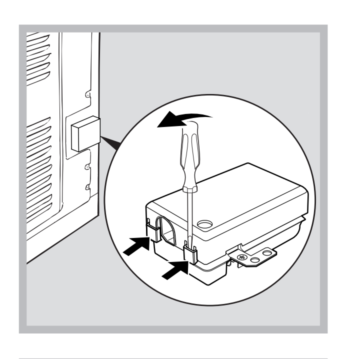
Pour fixer l'appareil au meuble : ouvrir la porte du four et visser 4 vis à bois dans les 4 trous du cadre.

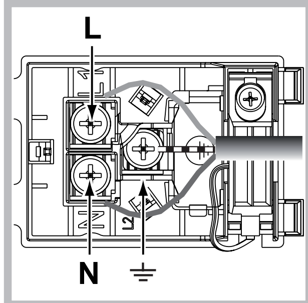
! Toutes les parties qui servent de protection doivent être fixées de manière à ne pouvoir être enlevées qu'avec l'aide d'un outil.

Raccordement électrique

Les fours munis d'un câble d'alimentation tripolaire sont prévus pour un fonctionnement au courant alternatif à la tension et à la fréquence indiquées sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil (voir ci-dessous).

Montage du câble d'alimentation





1. Pour ouvrir le bornier, faire pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle : tirer et ouvrir le couvercle (voir figure).

2. Montage du câble d'alimentation : dévisser la vis du serre-câble ainsi que les trois vis des contacts L-N-⏚ puis fixer les fils sous les têtes de vis en respectant les couleurs Bleu (N) Marron (L) Jaune-Vert ⏚ (voir figure).
3. Fixer le câble dans le serre-câble prévu.
4. Fermer le couvercle du bornier.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique
Montez sur le câble une prise normalisée adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques.
En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

! L'installateur est responsable du bon raccordement électrique de l'appareil et du respect des normes de sécurité.

Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaquette signalétique;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaquette signalétique;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacez la prise ou la fiche, n'utilisez ni rallonges ni prises multiples.

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

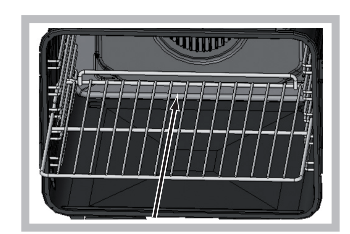
! Il doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé (voir Assistance).

! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

PLAQUE SIGNALETIQUE	
Dimensions*	largeur 43,5 cm hauteur 32,4 cm profondeur 41,5 cm
Volume*	L. 59
Dimensions**	largeur 45,5 cm hauteur 32,4 cm profondeur 41,5 cm
Volume**	L. 62
Raccordements électriques	tension 220-240V~ 50Hz puissance maximum absorbée 2800W
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/CE Sur l'étiquette des fours électriques. Norme EN 50304 Consommation énergie convection Naturelle – fonction four : Traditionnel ; Déclaration de consommation énergétique Classe convention Forçée fonction four Rôtisserie.
	Cet appareil est Conforme aux Directives suivantes Communautaires: - 2006/95/CEE du 12/12/06 (Basse tension) et modifications successives - 2004/108/CEE du15/12/04 (Compatibilité Électromagnétique) et modifications successives - 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives - 2002/96/CE et modifications successives. - 1275/2008 standby/off mode.

* Uniquement pour les modèles avec glissières embouties.
** Uniquement pour les modèles avec glissières en fil

Mise en marche et utilisation



! Lors de l'introduction de la grille, s'assurer que la butée d'arrêt est bien dans la partie arrière de l'enceinte (voir photo).

Régler l'horloge

! Son réglage est possible que le four soit éteint ou allumé mais ceci ne correspond pas à une programmation de fin de cuisson.

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche jusqu'à ce que l'icône et les deux chiffres de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter;
2. tourner le bouton SÉLECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "–" et régler l'heure ;
3. appuyer à nouveau sur la touche jusqu'à ce que les deux autres chiffres numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
4. tourner le bouton SÉLECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "–" et régler les minutes ;
5. appuyer à nouveau sur la touche pour confirmer.

Régler le minuteur

! Cette fonction ne stoppe pas la cuisson et est indépendante du fonctionnement du four; elle sert uniquement à déclencher un signal sonore à l'expiration des minutes sélectionnées.

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche jusqu'à ce que l'icône et les trois chiffres de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
2. tourner le bouton SÉLECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "–" et régler les minutes ;
3. appuyer à nouveau sur la touche pour confirmer. L'affichage du compte à rebours suivra. Un signal sonore indiquera la fin du décompte.

Utilisation du four

! Lors de son premier allumage, faire fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteindre le four, ouvrir la porte et aérer la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.
! Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer.
! Il faut toujours enfourner les plats sur les grilles fournies avec l'appareil.
! Pour les cuissons de pâte levée, nous conseillons de ne pas ouvrir la porte pour éviter qu'elle ne retombe.

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tourner le bouton PROGRAMMES.
2. Le four se place en phase de préchauffage, l'indicateur préchauffage s'allume.
Pour modifier la température, tourner le bouton THERMOSTAT.
3. L'extinction de l'indicateur de préchauffage et le déclenchement du signal sonore indiquent la fin du préchauffage: il est temps d'enfourner les plats.
4. En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :
- modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES;
- modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT ;
- programmer la durée et l'heure de fin de cuisson (voir programmes de cuisson);
- stopper la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur 0 ;
5. Possibilité de modifier la durée de cuisson (voir Programmes de cuisson).
6. En cas de coupure de courant, si la température du four n'est pas trop redescendue, un dispositif spécial fait repartir le programme à partir du moment où il a été interrompu. Les programmations en attente de démarrage ne sont par contre pas rétablies et doivent être reprogrammées dès rétablissement du courant.

Système de refroidissement

Pour obtenir un abaissement des températures extérieures, un système de refroidissement souffle de l'air à l'extérieur par une fente située entre le bandeau et la porte du four. Au début du programme PYROLYSE, le ventilateur fonctionne à faible vitesse.
! Le ventilateur continue à tourner après l'arrêt du four jusqu'à ce que ce dernier se soit suffisamment refroidi.

Éclairage du four

Four éteint, il s'allume dès ouverture de la porte du four.

Programmes

Programmes de cuisson manuels

! Tous les programmes ont une température de cuisson présélectionnée. Il est possible de la régler manuellement, entre 30°C et 300°C au choix (si prévu).

Programme **MULTINIVEAUX**
Mise en marche de tous les éléments chauffants ainsi que de la turbine. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Possibilité de cuire au maximum sur trois niveaux en même temps.

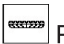
Programme **TRADITION**
Pour cette cuisson traditionnelle mieux vaut cuire sur un seul niveau.

Programme **BARBECUE**
La résistance de voûte est branchée. La température élevée et directe du gril est conseillée pour tous les aliments qui exigent une haute température en surface. Cuisson porte du four fermée.

Programme **TOURNEBROCHE**
Mise en marche de la résistance de voûte ainsi que du tournebroche. Cette fonction est optimisée pour les cuissons au tournebroche. Cuisson porte du four fermée.

 Programme **RÔTISSERIE**
Mise en marche de la résistance de voûte et de la résistance circulaire ainsi que de la turbine. L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risque de brûler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. Cuisson porte du four fermée.

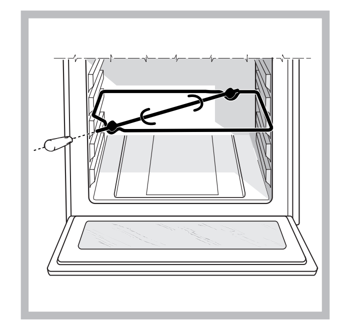
 Programme **GÂTEAUX**
Ce programme de cuisson est conseillé pour toute la pâtisserie, BRIOCHES et TARTES mises à part, (petits choux par exemple ou génoise, etc...).

 Programme **TARTES**
Les paramètres utilisés rendent ce programme de cuisson idéal pour toutes les recettes de tartes.

 Programmes **BASSE TEMPÉRATURE**
Ce type de cuisson permet de faire lever les pâtes, de décongeler, de préparer du yaourt, de réchauffer plus ou moins rapidement et de cuire lentement à basse température. Températures sélectionnables : 40, 85, 120.

 Programme **ETUVE**
Mise en marche de l'élément chauffant circulaire et de la turbine mais uniquement pendant la phase de réchauffage. La température du four est idéale pour faire lever les pâtes. Pendant la phase de levage, ne pas ouvrir la porte du four.

Tournebroche



Pour actionner le tournebroche (voir figure) procéder comme suit :
1. placer la lèchefrite au niveau 1 ;
2. placer le berceau au niveau 3 et encastrer le bout arrière de la broche dans le trou situé au fond de l'enceinte ;
3. actionner le tournebroche en sélectionnant les icônes ;

! Quand le programme est lancé, le tournebroche s'arrête dès ouverture de la porte du four.

Programmes de cuisson automatiques

! La **température** et la **durée de cuisson** sont **présélectionnées** à l'aide du système **C.O.P.® (Cuisson Optimale Programmée)** qui garantit automatiquement un résultat parfait. La cuisson s'arrête automatiquement et le four signale que le plat est cuit. La durée de cuisson peut être modifiée de quelques minutes, comme indiqué ci-dessous dans la description des différentes fonctions.

 Programme **PAIN**
C'est la fonction idéale pour la cuisson du pain.
Pour obtenir de meilleurs résultats, nous recommandons de suivre attentivement les conseils suivants :
- suivre la recette à la lettre ;
- respecter le **poids maximal** pour chaque plaque;
- **ne pas oublier de verser 1dl d'eau froide dans la lèchefrite au gradin 5**;

Enfourner à froid. Si l'on désire enfourner à chaud, après une cuisson à haute température, l'afficheur visualisera le message "Hot" tant que le four n'aura pas atteint 40°C. Enfourner alors le pain.

Recette du PAIN :
1 Plaque de 1000g Maxi. gradin du bas

Recette pour 1000g de pâte : 600g de farine, 360g d'eau, 11g de sel, 25g de levure de boulanger fraîche (ou bien 2 sachets en poudre)
Procédé :
- Mélanger la farine et le sel dans un grand récipient.
- Diluer la levure de boulanger dans de l'eau légèrement tiède (35 degrés environ).
- Disposer la farine en fontaine.
- Verser le mélange d'eau et de levure
- Mélanger et pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène et peu collante, l'étirer avec la paume de la main et la replier sur elle-même pendant 10 minutes.
- Former une boule, la placer dans un saladier et couvrir d'un film plastique pour éviter que la surface de la pâte ne sèche. Glisser le saladier dans le four, sélectionner la fonction manuelle **BASSE TEMPÉRATURE** à 40°C et laisser lever environ 1 heure (la pâte doit doubler de volume)
- Diviser la boule pour obtenir plusieurs pains.
- Les placer sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.
- Saupoudrer les pains de farine.
- Pratiquer des entailles sur les pains.
- **ne pas oublier de mettre 1dl d'eau froide dans la lèchefrite au niveau 5.** Pour son nettoyage, utiliser de l'eau et du vinaigre.
- Enfourner à froid.
- Démarrer la cuisson PAIN
- En fin de cuisson, laisser reposer les pains sur une grille jusqu'à ce qu'ils aient complètement refroidi.

 Programme **PIZZA**
C'est la fonction idéale pour la cuisson des pizzas. Se reporter au paragraphe suivant pour une recette détaillée. Pour obtenir de meilleurs résultats, nous recommandons de suivre attentivement les conseils suivants :
- suivre la recette à la lettre ;
- le poids de la pâte doit être compris entre 500g et 700g.
- huiler légèrement la lèchefrite ou les plats à four.

Enfourner à froid. Si l'on désire enfourner à chaud, après une cuisson à haute température, l'afficheur visualisera le message "Hot" tant que le four n'aura pas atteint 120 °C. Enfourner alors la pizza.

Recette PIZZA :
1 Plaque, gradin du bas, four froid ou chaud
Recette pour 3 pizzas d'environ 550g : 1.000 g de farine, 500 g d'eau, 20 g de sel, 20 g de sucre, 10 cl d'huile d'olive, 20 g de levure de boulanger fraîche (ou bien 2 sachets de levure en poudre)
- Levage à température ambiante : 1 heure ou fonction manuelle BASSE TEMPÉRATURE à 40 °C et laisser lever environ 30/45 minutes.
- Enfourner à froid.
- Démarrer la cuisson PIZZA.

Programme **RÔTI DE VEAU**
Choisir cette fonction pour cuisiner de la viande de veau, de bœuf, de porc, d'agneau. Enfourner à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud.

Programme **GÂTEAUX**
Cette fonction est idéale pour la cuisson des gâteaux. Enfourner à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud.

Comment programmer une cuisson

! La programmation n'est possible qu'après avoir sélectionné un programme de cuisson.

Programmer la durée de cuisson

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche jusqu'à ce que l'icône et les trois chiffres de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
2. tourner le bouton SÉLECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "−" et régler la durée désirée ;
3. appuyer à nouveau sur la touche pour confirmer ;
4. à expiration de la durée sélectionnée, l'AFFICHEUR affiche END, le four stoppe la cuisson et un signal sonore retentit.
- Exemple : il est 9h00 et la durée programmée est de 1h15. Le programme s'arrête automatiquement à 10h15.

Programmer la fin d'une cuisson
! La programmation d'une fin de cuisson n'est possible qu'après avoir sélectionné une durée de cuisson.

1. Suivre la procédure de 1 à 3 décrite pour la durée ;
2. Appuyer sur la touche jusqu'à ce que l'icône et les deux chiffres de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
3. tourner le bouton SÉLECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "−" et régler l'heure ;
4. appuyer à nouveau sur la touche jusqu'à ce que les deux autres chiffres numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
5. tourner le bouton SÉLECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "−" et régler les minutes ;
6. appuyer à nouveau sur la touche pour confirmer ;
7. à expiration de la durée sélectionnée, l'AFFICHEUR affiche END, le four stoppe la cuisson et un signal sonore retentit.
- Exemple : il est 9h00, la durée programmée est de 1h15 et l'heure de fin de cuisson est fixée à 12h30. Le programme démarre automatiquement à 11h15.

Les icônes et éclairées signalent qu'une programmation a eu lieu. L'AFFICHEUR affiche à tour de rôle l'heure de fin de cuisson et la durée.
Pour annuler une programmation, amener le bouton PROGRAMMES sur « 0 ».

Conseils de cuisson

! Pour les cuissons ventilées ne pas utiliser les gradins 1et 5 : ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler les mets délicats.

! En cas de cuisson en mode TOURNEBROCHE, placer la lèchefrite au niveau 1 pour récupérer les jus et graisses de cuisson.

MULTINIVEAUX

- Utiliser les niveaux 2 et 4 et placer au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.

- Placer la lèchefrite en bas et la grille en haut.

PIZZAS ou FOUGASSES

- Utiliser un plat en aluminium léger de 30 cm de diamètre maximum, le poser sur la grille du four.
- Si les pizzas sont bien garnies, n'ajouter la mozzarelle qu'à mi-cuisson.

BARBECUE

- Préchauffer le four pendant 5 minutes.
- Fermer la porte du four pendant la cuisson.
- Placer la grille au gradin 3 ou 4, enfourner les plats au milieu de la grille.
- Cette fonction est indiquée pour : saisir la viande, gratiner, donner une coloration aux meringues, préparer des croque-monsieur, cuire les petites grillades de viandes maigres et fines.
- Nous conseillons de sélectionner le niveau d'énergie maximum. Ne pas s'inquiéter si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.





Tableau de cuisson au four

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPÉRATURE	SUPPORTS
ENTRÉES	Gâteaux salés	Gâteaux aux olives, au thon, etc.	Gâteaux ou multiniveaux	160 °C	moule sur lèchefrite
	Gâteaux rustiques	gâteaux rustiques au fromage, terrine de saumon,…	Gâteaux ou multiniveaux	200 °C	sur lèchefrite
	Terrines	terrines de poisson, viandes, légumes, foie gras, etc.	Tradition	160 °C	moule à terrine sur lèchefrite (bain-marie avec eau déjà chaude)
	Ramequins individuels	Terrines de foie de volaille, purée de saumon, œufs en cocotte, etc.	Tradition	160 °C	ramequins sur lèchefrite (bain-marie avec eau déjà chaude)
	Soufflés	soufflé au fromage, aux légumes, au poisson, etc.	Multiniveaux	200 °C	moule sur lèchefrite
LES LÉGUMES	Légumes farcis	pommes de terre, tomates, courgettes, choux, etc.	Multiniveaux	200 °C	sur lèchefrite ou moule sur lèchefrite
	Légumes braisés en cocotte	laitue, carottes au safran, salsifis blanc, etc.	Tradition	200 °C	cocotte sur lèchefrite
	Flans	flan aux champignons, omelettes aux légumes, etc.	Tradition	160 °C	ramequin ou moule sur lèchefrite (bain-marie avec eau déjà chaude)
	Terrines	terrine de légumes	Tradition	160 °C	moule sur lèchefrite (bain-marie avec eau déjà chaude)
	Soufflés	soufflé d'asperges, aux tomates, etc.	Multiniveaux	200 °C	moule sur lèchefrite
	Beignets	terrine de légumes, etc.	Multiniveaux	200 °C	sur lèchefrite
	Papillote	truffes, etc.	Multiniveaux	200 °C	Papillote sur lèchefrite
	Riz	Pilaf	Tradition	180 °C	plat sur lèchefrite

	PRÉPARATIONS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPÉRATURE	SUPPORTS
LES VIANDES	Volailles à la broche	poulet, coqs	Tournebroche	270 °C	Berceau de t-broche
	grosses pièces braisées	jambon entier braisé, chapon ou dindon, etc.	Multiniveaux	180°C (à un tiers de la cuisson, réduire à 160°C)	viande sur lèchefrite, mouiller avec jus de cuisson à intervalles réguliers
	Sauté de viande en cocotte plats traditionnels	bœuf bourguignon, lapin sauté chasseur, sauté de veau Marengo, daube d'agneau, poulet basquaise, etc. baeckehof, terrines, etc.	Tradition	190 °C	cocotte sur lèchefrite
	Grillades	steaks, côtelettes, saucisses à griller, brochettes, cuisses de poulet, etc.	Barbecue	200 °C	sur grille (niveau selon l'épaisseur)
	Viandes en croûte	filet de bœuf Wellington, jambon en croûte, etc.	Multiniveaux	200 °C	sur lèchefrite (pour les grosses pièces, réduire à 160°c après cuisson de la croûte)
	Plats en croûte de sel	volailles en croûte de sel, etc.	Multiniveaux	240 °C	viandes sur lèchefrite ou plat sur lèchefrite
LES POISSONS	Poissons grillés et brochettes	bar, maquereau, sardine, rouget, thon, etc.	Barbecue	180 °C	sur grille (niveau selon l'épaisseur)
	Poissons entiers (farcis)	daurade, carpe, etc.	Multiniveaux	200 °C	sur lèchefrite
	Filets de poisson (avec ajout de vin ou autre liquide)	saumon, rascasse, morue, bar, etc.	Tradition	200 °C	sur lèchefrite
	Papillote	sole, limande, coquilles Saint-jacques, etc.	Multiniveaux	200 °C	sur lèchefrite
	Poisson en croûte (pâte feuilletée ou pâte brisée)	saumon, brochettes, etc.	Multiniveaux	200 °C	sur lèchefrite
	Soufflés	coquilles Saint-jacques, etc.	Multiniveaux	200 °C	moule sur lèchefrite
	Poissons en croûte de sel	bar, carpe, etc.	Multiniveaux	240 °C	poisson sur lèchefrite ou plat sur lèchefrite

FR

Tableau de cuisson au four

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPÉRATURE	SUPPORTS
PÂTISSERIES	Biscuits (sans levure)	génoise, biscuits à la cuiller, biscuits roulés, Brownies,	Gâteaux ou multiniveaux	200 °C	moule sur lèchefrite
	Tartes au fromage blanc			200 °C	moule sur lèchefrite
	Tartes à pâte levée	tartes au sucre, tartes aux fruits à pâte brioche		180 °C	moule sur lèchefrite
	Cuisson de bases pour tartes (pâte sablée)	tartes aux fruits frais (fraises, framboises, etc.)		180 °C	moule sur lèchefrite (haricots secs sur pâte)
	Terrines (pâte feuilletée ou pâte brisée)	Terrines aux poires, etc.		220 °C	moule sur lèchefrite
	choux	profiteroles, petits choux, choux, Paris Brest, Saint honoré, etc.		190 °C	sur lèchefrite
	Petites pâtisseries (levure de boulanger)	croissants, tartes au sucre, brioches vides, petits savarins, etc.		180 °C	sur lèchefrite
	Grandes pâtisseries (levure de boulanger)	kougloff, brioches panettone, pain sucré,...		160 °C	sur lèchefrite ou moule sur lèchefrite
PETITS FOURS	Pâte à biscuits	biscuits en caissettes papier, biscuits à la cuiller, etc.	Gâteaux ou multiniveaux	180 °C	sur lèchefrite
	Pâte sablée	sablés, biscuits spritz, biscuits secs, etc.		200 °C	sur lèchefrite
	Pâte feuilletée	diverses pâtisseries feuilletées, etc.		200 °C	sur lèchefrite
	Macarons, boules à la noix de coco	macarons à la noix de coco ou aux amandes		180 °C	sur lèchefrite
	Pâte levée	mini-brioche, mini-croissant, etc.		180 °C	sur lèchefrite
	Meringues blanches			70 °C	sur lèchefrite
	Meringues ambrées			110 °C	sur lèchefrite
ENTREMETS	Pudding	pudding à base de pain ou pâte à brioche, pudding au riz	Gâteaux ou multiniveaux	190 °C	moule sur lèchefrite
	Crèmes et flancs Gâteaux de semoule	crème au caramel, crème brûlée, flan au chocolat, etc.		160 °C	Moules ou ramequins sur lèchefrite (bain-marie sur lèchefrite)
	Desserts au riz	riz condé, riz impératrice, etc.		180 °C	moule sur lèchefrite
	Soufflés	soufflé à la liqueur, soufflé aux fruits, etc.		200 °C	moule sur lèchefrite
FRUITS	Fruits farcis ou en papillote	pommes au four, etc.	Multiniveaux	200 °C	moule ou papillote sur lèchefrite

	PRÉPARATIONS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPÉRATURE	SUPPORTS
DIVERS	Yaourt		Basse température	40 °C	ramequin sur lèchefrite
	Aliments secs	champignons, fines herbes, fruits ou légumes en tranches, etc.	Basse température	80 °C	sur grille

Programmes de cuisson automatiques

	Fonction	Cuisson préconisée pour …	EXEMPLES	SUPPORTS	Gradin plateau émaillé	Durée cuisson (minutes)	Enfournement
	Rôti de veau	Rôtis de viande	Rôti de veau	lèche-frite ou plat	2	± 10	Froid
			Rôti de porc			+10 à +25	
			Poulet rôti			+5 à +15	
			Gigot d'agneau			±10	
			Rôti de boeuf			Da –20 a –5	
*	Gâteaux	Cake et 4/4 (avec levure chimique)	cake aux fruits, marbrés, 4/4, etc.	moule sur grille	2	45**	Froid
		Tartes aux fruits (pâte brisée ou pâte feuilletée, avec ou sans flan)	tartes aux pommes, mirabelles, poires, etc.	moule sur grille	2		
		Pâte feuilletée	chaussons aux pommes, gâteaux rustiques, terrines, etc.	sur lèchefrite	2		
		Gâteaux sans levure (clafoutis, pithiviers, feuilletés, gâteau rustique, etc.)		sur lèchefrite	2		
	Pizzas*	Pizzas à pâte épaisse, fougasses (pâte à pain)			2	28**	Chaud ou froid
	Pain	***			2	55	Froid

* Les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. Les temps de préchauffage du four sont présélectionnés et ne sont pas modifiables manuellement.
** Les durées des cuissons automatiques sont présélectionnées. Les valeurs figurant dans le tableau se réfèrent à la durée minimale et maximale, pouvant être modifiée par l'utilisateur à partir de la durée présélectionnée.
*** Comme indiqué dans la recette, mettre 100 g d'eau dans la lèchefrite.

Précautions et conseils

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

Sécurité générale

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit à l'abri, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Pour déplacer le four, se servir des poignées prévues à cet effet sur les côtés de l'appareil.
- Ne pas toucher à l'appareil si l'on est pieds nus ou si l'on a les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.
- En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.
- Éviter que le cordon d'alimentation d'autres électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Toujours saisir la poignée en son milieu: elle risque d'être très chaude à ses extrémités.
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir les plats du four.
- Ne jamais tapisser la sole du four de papier aluminium.
- Ne pas ranger de matériel inflammable à l'intérieur du four: si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Contrôler toujours que les boutons sont bien dans la position "●"/"○" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne pas tirer sur le cordon de l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayer en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contacter le service d'Assistance (voir Assistance).
- Ne pas poser d'objets sur la porte du four ouverte.
- Éviter que les enfants ne jouent avec l'appareil.
- Il n'est pas prévu que cet appareil soit utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à moins qu'elles ne le fassent sous la surveillance de quelqu'un responsable de leur sécurité ou qu'elles aient été dûment formées sur l'utilisation de l'appareil.
- **Le dispositif n'est pas destiné à être mis en œuvre par une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.**

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2002/96/CEE sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la ‘‘poubelle barrée’’ est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.
  Les consommateurs pourront confier leur appareil usagé au service de collecte des collectivités locales ou de leurs groupements, ou si la législation nationale le permet, le rendre au revendeur lors de l'achat d'un nouvel appareil similaire.
  Tous les principaux fabricants d'appareils ménagers travaillent activement dans la création et la gestion de systèmes de collecte et d'enlèvement des appareils usagés.

Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utiliser autant que possible le four pendant les heures creuses. Les options de programmation des cuissons et plus particulièrement la «cuisson différée» (voir Programmes) et le «nettoyage automatique différé» (voir Nettoyage et entretien), permettent de s'organiser en ce sens.
- Pour toute cuisson au TOURNEBROCHE, nous recommandons de garder la porte du four fermée: les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- Garder les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperdition de chaleur.

! Ce produit est conforme à la nouvelle Directive Européenne sur la réduction de la consommation d'énergie en mode standby.
Sans opérations pendant 2 minutes, l'appareil se place automatiquement en mode veille.
Le mode standby est signalé par l'intense luminosité de l'"icône horloge".
A la moindre intervention sur l'appareil, le système se remet en mode de fonctionnement normal.

Nettoyage et entretien

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage de l'appareil

- Nettoyer l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre Si les taches sont difficiles à enlever, utiliser des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Ne pas utiliser de poudres abrasives ni de produits corrosifs.
- Nettoyer l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utiliser de l'eau chaude et du détergent, rincer et essuyer avec un chiffon doux. Eviter tout produit abrasif.

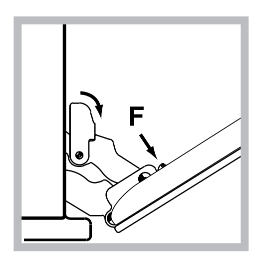
- Tous les accessoires peuvent être lavés normalement comme de la vaisselle courante et passent au lave-vaisselle, sauf les glissières coulissantes.

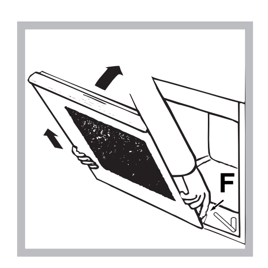
! Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

Nettoyage de la porte

Nettoyer la vitre de la porte à l'aide d'éponges et de produits non abrasifs; essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques pointus qui risquent de rayer la surface et de briser le verre. Pour nettoyer plus à fond, il est possible de démonter la porte du four:
1. ouvrir la porte complètement (voir figure);
2. soulever et faire pivoter les leviers situés sur les deux charnières (voir figure) ;







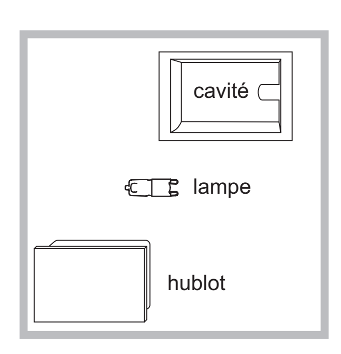
3. (contre-porte en verre) ; saisir la porte par les côtés, la refermer lentement mais pas complètement. Appuyer sur les arrêts **F**, puis tirer la porte vers soi en la dégageant de ses charnières (voir figure).

Remonter la porte en refaisant en sens inverse les mêmes opérations.

Contrôle des joints

Contrôler périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, s'adresser au service après-vente le plus proche de son domicile (voir Assistance). Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage

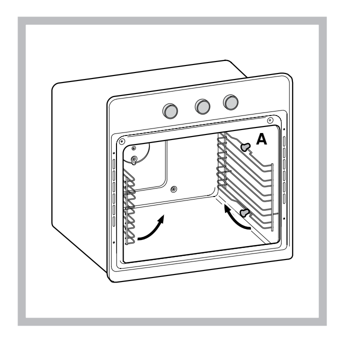


Pour changer l'ampoule d'éclairage du four:
1. Retirer le couvercle en verre du boîtier de la lampe.
2. Retirer l'ampoule et la remplacer par une autre de même type: ampoule halogène tension 230V, puissance 25 W, culot G 9.
3. Remettre le couvercle à sa place (voir figure).

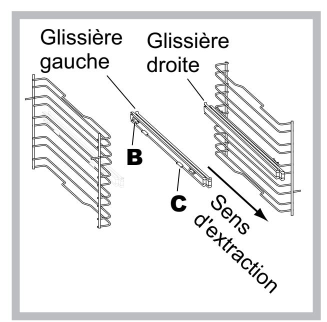
! Ne surtout pas toucher à l'ampoule les mains nues.

! Ne pas utiliser la lampe du four comme éclairage de la pièce.

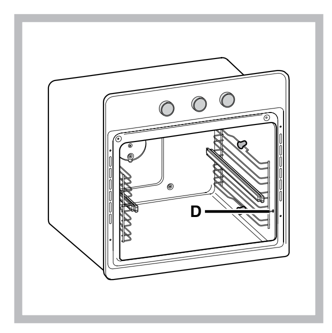
Montage du Kit glissières



Pour monter les glissières coulissantes :
1. Retirer les deux cadres en les dégageant des entretoises A (voir figure).



2. Choisir le niveau sur lequel monter la glissière coulissante. Positionner sur le cadre d'abord le dispositif de fixation B puis le C en veillant à bien respecter le sens d'extraction de la glissière.



3. Fixer les deux cadres avec glissières assemblées dans les trous prévus sur les parois du four (voir figure). Les trous pour le cadre de gauche sont placés en haut tandis que les trous pour celui de droite sont placés en bas.
4. Emboîter enfin les cadres sur les entretoises A.

! Ne pas introduire les glissières coulissantes au niveau 5.

Nettoyage automatique PYROLYSE

Pendant le programme PYROLYSE, la température à l'intérieur du four atteint 500°C et lance le processus de pyrolyse, autrement dit, la carbonisation des salissures alimentaires. Les salissures sont littéralement incinérées. Pendant la pyrolyse, les surfaces peuvent devenir très chaudes : garder les enfants à distance. Il peut arriver de voir, à travers la vitre, des particules qui s'illuminent : il s'agit d'une combustion instantanée, phénomène tout à fait normal et sans danger.

Avant d'activer la PYROLYSE :

- enlever avec une éponge humide les salissures en excès. Ne pas utiliser de détergents ;
- sortir tous les accessoires ;
- ne pas placer de serviettes ou de maniques sur la poignée du four.
- positionner le bouton PROGRAMMES sur « 0 »

! Si le four est excessivement chaud, la pyrolyse pourrait ne pas démarrer. Attendre qu'il refroidisse.

! L'activation du programme n'est possible qu'après avoir fermé la porte du four.

Pour activer le cycle de nettoyage, sélection à l'aide du bouton PROGRAMMES la fonction PYROLYSE.
Le bouton SELECTION TEMPS permet de choisir le niveau de nettoyage désiré avec durée présélectionnée et non modifiable :
1. Economique (ECO) : tourner le bouton vers "**−**". Durée 1 heure ;
2. Normal (NOR) : niveau initial. Durée 1 heure 30 ;
3. Intensif (INT) : tourner le bouton vers "**+**". Durée 2 heures.
4. Appuyer sur la touche ⏲ pour confirmer.

Egalement pour le cycle PYROLYSE, comme pour tout cycle de cuisson, il est possible de programmer la fin du cycle de nettoyage (voir Programmer la fin du nettoyage automatique).

Les sécurités

- l'icône 🔑 s'allume sur l'afficheur pour indiquer le verrouillage automatique de la porte du four dès que la température a atteint des valeurs élevées ;
- Pour stopper cette opération ramener le bouton programmes sur "0";
- en cas d'anomalie de fonctionnement, l'alimentation des résistances est automatiquement coupée ;
- une fois que la porte est verrouillée, aucune modification de sélection de durée et de fin de cycle n'est plus possible.

Programmer la fin du nettoyage automatique

1. Appuyer sur la touche ⏲ jusqu'à ce que l'icône END et les deux chiffres de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter;
2. tourner le bouton SÉLECTION TEMPS pour l'amener sur "**+**" ou "**−**" et régler l'heure ;
3. appuyer à nouveau sur la touche jusqu'à ce que les deux autres chiffres numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
4. tourner le bouton SÉLECTION TEMPS pour l'amener sur "**+**" ou "**−**" et régler les minutes ;
5. appuyer à nouveau sur la touche ⏲ pour confirmer ;
6. un signal sonore indique que le temps est écoulé et l'AFFICHEUR affiche END.

- Exemple : il est 9 h, choix d'une PYROLYSE niveau Economique avec une durée présélectionnée de 1 heure. L'heure finale est fixée à 12h30. Le programme démarre automatiquement à 11h30.

Les icônes ⌛ et END éclairées signalent qu'une programmation a été lancée. L'AFFICHEUR affiche à tour de rôle l'heure de fin PYROLYSE et la durée.

A la fin de la pyrolyse

Pour pouvoir ouvrir la porte du four, il faudra attendre que la température du four descende à un niveau acceptable. Il se peut que des résidus blancs poussiéreux se déposent sur l'enceinte du four : les enlever avec une éponge humide après refroidissement complet de l'appareil. Pourquoi ne pas profiter de la chaleur emmagasinée pour faire démarrer une cuisson sans se soucier des résidus poussiéreux : ils sont tout à fait inoffensifs.

ES

Instalación

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.

! Lea atentamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

Colocación

! Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar respetando las normas para la recolección de residuos (ver Precauciones y consejos).

! La instalación se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

Positionnement

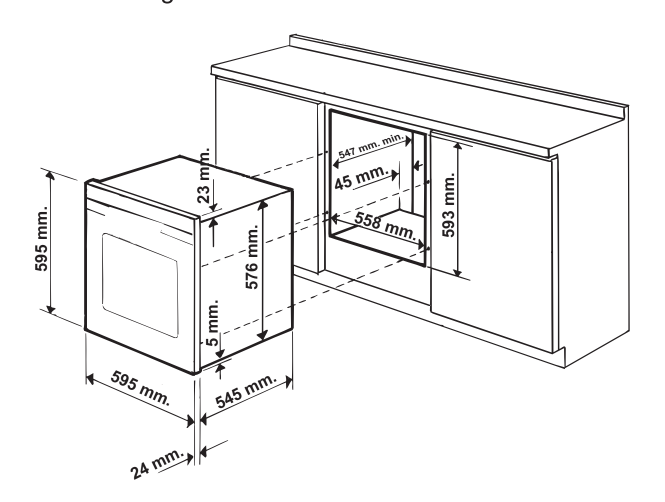
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir Précautions et conseils).

! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

Empotramiento

Para garantizar un buen funcionamiento del aparato es necesario que el mueble tenga las características adecuadas:

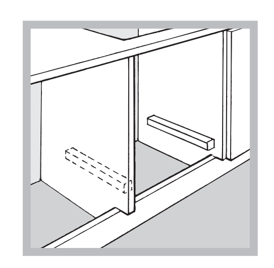
- Los paneles adyacentes al horno deben ser de materiales resistentes al calor
- En el caso de muebles de madera chapeada, las colas deben ser resistentes a una temperatura de 100°C
- para empotrar el horno, ya sea cuando se instala **bajo encimera** (ver la figura) o en **columna**, el mueble debe tener las siguientes dimensiones:

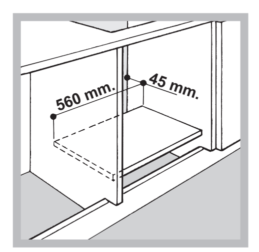


! Una vez empotrado el aparato no se deben permitir contactos con las partes eléctricas.
El consumo declarado en la placa de características ha sido medido en una instalación de este tipo.

Aireación

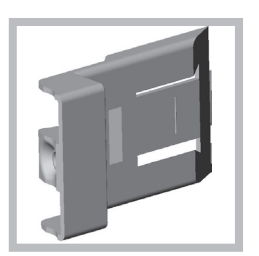
Para garantizar una buena aireación es necesario eliminar la pared posterior del hueco para el horno. Es preferible instalar el horno apoyado sobre dos listeles de madera o sobre una superficie continua que tenga una abertura de 45 x 560 mm. como mínimo (ver las figuras).



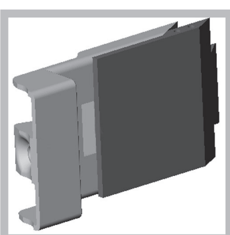


Centrado y fijación

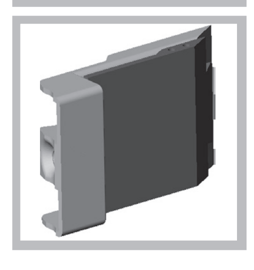
Regule los 4 tacos ubicados en la parte lateral del horno en coincidencia con los 4 orificios que se encuentran en el marco, según el espesor del costado del mueble:



espesor de 20 mm: quite la parte móvil del taco (ver la figura);



espesor de 18 mm: utilice la primera ranura, ya predispuesta por el fabricante (ver la figura);



espesor de 16 mm: utilice la segunda ranura (ver la figura)

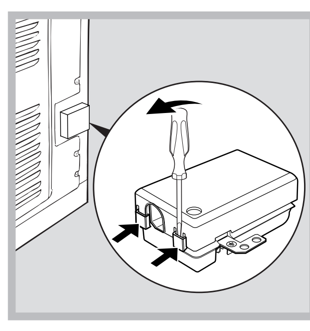
Para fijar el aparato al mueble: abra la puerta del horno y enrosque 4 tornillos para madera en los 4 orificios del marco.

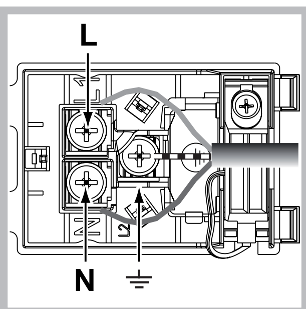
! Todas las partes que garantizan la protección se deben fijar de modo tal que no puedan ser quitadas sin la ayuda de una herramienta.

Conexión eléctrica

Los hornos que poseen cable de alimentación tripolar, son fabricados para funcionar con corriente alterna a la tensión y frecuencia indicadas en la placa de características que se encuentra en el aparato (ver más adelante).

Montaje del cable de alimentación eléctrica





1. Abrir el panel de bornes haciendo palanca con un destornillador sobre las lengüetas laterales de la tapa: tirar y abrir (ver la figura).

2. Instalar el cable de alimentación eléctrica: Aflojar el tornillo de la mordaza de terminal de cable y los tres tornillos de los contactos L-N-⏚ y luego fijar los cables debajo de las cabezas de los tornillos respetando los colores Azul (N), Marrón (L) y Amarillo-Verde ⏚ (ver la figura).
3. Fijar el cable en el correspondiente sujetacable.
4. Cerrar la tapa del panel de bornes.

Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red
Instale en el cable un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características (ver al costado).
En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el cable a tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente (por ejemplo, la parte posterior del horno).

! El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica y del cumplimiento de las normas de seguridad.

Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características;
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características;
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

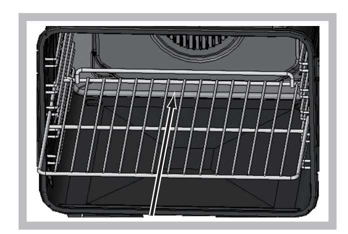
! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados (ver Asistencia).

! La empresa declina toda responsabilidad cuando estas normas no sean respetadas.

PLACA DE CARACTERÍSTICAS	
Dimensiones*	ancho 43,5 cm. altura 32,4 cm. profundidad 41,5 cm.
Volumen*	litros 59
Dimensiones**	ancho 45,5 cm. altura 32,4 cm. profundidad 41,5 cm.
Volumen**	litros 62
Conexiones eléctricas	voltaje 220-240V~ 50Hz potencia máxima absorbida 2800W
ENERGY LABEL	Directiva 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos. Norma EN 50304 Consumo de energía por convección Natural –función de calentamiento: Tradicional; Clase consumo de energía Clase convección Forzada - función calentamiento: Asados.
	Este aparato es conforme con las siguientes Directivas: Comunitarias: - 2006/95/CEE del 12/12/06 (Baja tensión) y posteriores modificaciones - 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones - 93/68/CEE del 22/07/93 y sucesivas modificaciones. - 2002/96/CE y posteriores modificaciones. - 1275/2008 standby/off mode.

* Sólo para modelos con guías embutidas.
** Sólo para modelos con guías a ras.

Puesta en funcionamiento y uso



! Cuando introduzca la parrilla, controle que el tope esté en la parte posterior de la cavidad (ver la imagen).

Programar el reloj

! Se puede realizar con el horno encendido o apagado, pero no, si se ha programado el final de una cocción.

1. Presione varias veces el botón hasta que centelleen el icono y los dos primeros números en la PANTALLA;
2. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia "**+**" y "**−**" para programar la hora;
3. presione de nuevo el botón hasta que centelleen los otros dos números en la PANTALLA;
4. gire el mando FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia "**+**" y "**−**" para programar los minutos;
5. pulse nuevamente el botón para confirmar las operaciones realizadas.

Programar el cuentaminutos

! Esta función no interrumpe la cocción y prescinde del uso del horno; permite sólo accionar la señal sonora cuando se cumplen los minutos fijados.

1. Presione varias veces el botón hasta que centelleen el icono y las tres cifras en la PANTALLA;
2. gire el mando FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia "**+**" y "**−**" para programar los minutos;
3. pulse nuevamente el botón para confirmar las operaciones realizadas.

Continuará la visualización de la cuenta al revés, al final de la cual se accionará la señal sonora.

Uso del horno

! La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío, durante una hora aproximadamente, con el termostato al máximo y con la puerta cerrada. Luego apáguelo, abra la puerta y airee el ambiente en el que se encuentra. El olor que se advierte se debe a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno.
! No apoye nunca objetos en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte.
! Coloque siempre los recipientes de cocción sobre las rejillas suministradas con el aparato.
! Si dentro de la programación de cocción se prevé una subida de masa, se recomienda no abrir la puerta para evitar alterar el resultado.

1. Seleccione el programa de cocción deseado girando el mando PROGRAMAS.
2. El horno entra en la fase de precalentamiento, el indicador de precalentamiento se iluminará.
Es posible modificar la temperatura girando el mando TERMOSTATO.
3. Cuando se apaga el indicador de precalentamiento y se escucha una señal sonora, el precalentamiento ha finalizado: introduzca los alimentos.
4. Durante la cocción es posible:
- modificar el programa de cocción con el mando PROGRAMAS;
- modificar la temperatura con el mando TERMOSTATO;
- programar la duración y la hora de finalización de la cocción (ver programas de cocción);
- interrumpir la cocción llevando el mando PROGRAMAS hasta la posición "0".
5. Es posible modificar la duración de la cocción (ver programas de cocción).
6. El aparato posee un sistema que, cuando se interrumpe la corriente eléctrica y la temperatura del horno no descendió demasiado, reanuda el programa desde el punto en el cual fue interrumpido. En cambio, las programaciones que están esperando comenzar, no se restablecen cuando retorna la corriente y deben volver a ser programadas.

Ventilación de enfriamiento

Para lograr una disminución de la temperatura externa, un ventilador de enfriamiento genera un chorro de aire que sale entre el panel de control y la puerta del horno. Al comienzo del programa PIRÓLISIS el ventilador funciona a baja velocidad.
! Al final de la cocción, el ventilador permanece en funcionamiento hasta que el horno esté suficientemente frío.

Luz del horno

Con el horno apagado se puede encender la lámpara en cualquier momento abriendo la puerta del horno.

Programas

Programas de cocción manuales

! Todos los programas de cocción tienen una temperatura de cocción prefijada. La misma se puede regular manualmente eligiendo un valor entre 30°C y 300°C (cuando es posible).

Programa **MULTINIVEL**
Se activan todos los elementos calentadores y se pone en funcionamiento el ventilador. Debido a que el calor es constante en todo el horno, el aire cocina y dora la comida de modo uniforme. Es posible utilizar hasta un máximo de tres niveles simultáneamente.

Programa **TRADICIONAL**
Con esta cocción tradicional es mejor utilizar un solo nivel.

Programa **BARBACOA**
Se enciende el elemento calentador superior. La temperatura elevada y directa del grill es aconsejada para los alimentos que necesitan una temperatura superficial alta. Utilice el horno con la puerta cerrada.

Programa **GRILL-ASADOR ROTATIVO**
Se enciende el elemento calentador superior y se pone en funcionamiento el asador rotativo. La función es óptima para las cocciones con el asador rotativo. Utilice el horno

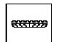
con la puerta cerrada.

 Programa **ASADO ROTATIVO**

Se encienden los elementos calentadores superior y circular y se pone en funcionamiento el ventilador. Une a la irradiación térmica unidireccional la circulación forzada de aire en el interior del horno. Esto impide que se quemen superficialmente los alimentos aumentando el poder de penetración del calor. Utilice el horno con la puerta cerrada.

 Programa **DULCES**

Este programa de cocción es indicado para todos los dulces no incluidos en BRIOCHE ni en TARTAS (por ej.: pequeños hojaldre con crema, bizcochos, etc.)

 Programa **TARTAS**

Los parámetros usados hacen que este programa de cocción sea ideal para todas las recetas de tartas.

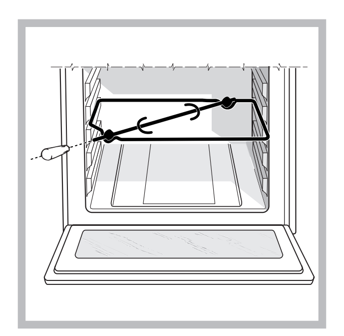
 Programas **BAJA TEMPERATURA**

Este tipo de cocción permite leudar, descongelar, preparar yogurt, calentar más o menos rápidamente y cocinar lentamente a baja temperatura. Las temperaturas que se pueden seleccionar son: 40, 85, 120 °C.

 Programa **SUBIDA DE MASA**

Se enciende el elemento calentador circular y se pone en funcionamiento el ventilador sólo durante la fase de calentamiento. La temperatura del horno es ideal para activar el proceso de subida de masa. Durante la subida de masa mantenga la puerta del horno cerrada.

Asador rotativo



Para accionar el asador rotativo (ver la figura) proceda del siguiente modo:

1. coloque la bandeja en la posición 1;
2. coloque el soporte del asador rotativo en la posición 3 e introduzca el espetón en el orificio correspondiente ubicado en la pared posterior del horno;
3. accione el asador rotativo seleccionando los iconos ;

! Una vez que el programa ha comenzado, si se abre la puerta, el asador rotativo se detiene.

Programas de cocción automáticos

! La **temperatura** y la duración de la cocción están **preestablecidas** por el sistema **C.O.P.® (Cocción Óptima Programada)** que garantiza automáticamente un resultado perfecto. La cocción se interrumpe automáticamente y el horno avisa cuando la comida está lista. La duración de la cocción se puede modificar unos minutos, como se describe a continuación para cada función.

 Programa **PAN**

Utilice esta función para cocinar pan.

Para obtener los mejores resultados, le aconsejamos seguir atentamente las siguientes indicaciones:

- seguir los pasos de la receta;
- respete el **peso máximo** por grasera;
- **no olvide colocar 1 dl de agua fría en la grasera en la posición 5**;

Coloque en el horno cuando está frío. Si se desea enhornar con el horno caliente, después de otra cocción a alta temperatura, la pantalla mostrará la palabra “Hot” hasta que la temperatura del horno alcance los 40°. En ese momento, será posible enhornar el pan.

Receta para el PAN :

1 Grasera de 1000g como máximo, Nivel bajo

Receta para 1000g de masa: 600g de Harina, 360g de Agua, 11g de Sal, 25g de levadura fresca (o 2 sobrecitos de levadura en polvo)

Proceso:

- Mezcle la harina y la sal en un recipiente grande.
- Diluya la levadura en el agua ligeramente tibia (aproximadamente 35 grados).
- Realice un hueco en el medio de la harina.
- Vierta en él la mezcla de agua y levadura
- Trabaje la masa hasta obtenerla homogénea y poco pegajosa, estirándola con la palma de la mano y volviendo a plegarla sobre sí misma durante 10 minutos.
- Forme una bola, coloque la masa en una ensaladera y cúbrala con una película transparente para evitar que la superficie de la misma se seque. Coloque la ensaladera en el horno con la función manual **BAJA TEMPERATURA** en 40ºC y deje que leude durante 1 hora aproximadamente (el volumen de la masa debe crecer hasta el doble).
- Divida la bola para obtener varios panes.
- Colóquelos en la grasera sobre papel para horno.
- Eche harina sobre los panes.
- Realice cortes en los panes.
- **no olvide colocar 1 dl de agua fría en la grasera en la posición 5.** Para la limpieza, se aconseja el uso de agua y vinagre.
- Coloque en el horno cuando está frío.
- Ponga en marcha el programa de cocción PAN
- Al final de la cocción, deje reposar los panes sobre una parrilla hasta que estén completamente fríos.

 Programa **PIZZA**

Utilice esta función para cocinar la pizza. Consulte el capítulo siguiente para conocer la receta y los detalles.

Para obtener los mejores resultados, le aconsejamos seguir atentamente las siguientes indicaciones:

- seguir los pasos de la receta;
- el peso de la masa debe ser de 500g a 700g.
- unte ligeramente la grasera y las bandejas.

Coloque en el horno cuando está frío. Si se desea enhornar con el horno caliente, después de otra cocción a alta temperatura, la pantalla mostrará la palabra “Hot” hasta que la temperatura del horno alcance los 120°. En ese momento, será posible enhornar la pizza.

ES

Receta para la PIZZA:
1 Grasera, Nivel bajo, con el Horno Frío o Caliente
Receta para 3 pizzas de aproximadamente 550 g: 1000g de Harina, 500g de Agua, 20g de Sal, 20g de Azúcar, 10cl de Aceite de oliva, 20g de levadura fresca (o 2 sobrecitos de levadura en polvo)

- Subida de masa a temperatura ambiente: 1 hora o función manual BAJA TEMPERATURA a 40° dejando leudar durante 30/45 minutos.
- Coloque en el horno cuando está frío.
- Ponga en marcha el programa de cocción PIZZA

Programa **ASADO DE VACA**
Utilice esta función para cocinar carnes de ternera, vaca, cerdo y cordero. Coloque en el horno cuando está frío. También se puede hacerlo cuando está caliente.

Programa **DULCES**
Esta función es ideal para la cocción de dulces. Coloque en el horno cuando está frío. También se puede hacerlo cuando está caliente.

Programar la cocción

! La programación es posible sólo después de haber seleccionado un programa de cocción.

Programar la duración de la cocción

1. Presione varias veces el botón hasta que centelleen el icono y las tres cifras en la PANTALLA;
2. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia "**+**" y "**–**" para regular el tiempo deseado;
3. presione nuevamente el botón para confirmar las operaciones realizadas;
4. una vez cumplido ese tiempo, en la PANTALLA aparecerá la palabra END, la cocción finalizará y se emitirá una señal sonora.

- Ejemplo: son las 9:00 horas y se programa una duración de 1 hora y 15 minutos. El programa se detiene automáticamente a las 10:15 horas.

Programar el final de una cocción

! La programación del final de una cocción es posible sólo después de haber fijado la duración de la cocción.

1. Siga el procedimiento de 1 a 3 descrito para la duración;
2. luego presione el botón hasta que centelleen el icono y las dos cifras en la PANTALLA;
3. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia "**+**" y "**–**" para regular la hora;
4. presione de nuevo el botón hasta que centelleen los otros dos números en la PANTALLA;
5. gire el mando FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia "**+**" y "**–**" para regular los minutos;
6. presione nuevamente el botón para confirmar las operaciones realizadas;
7. una vez cumplido ese tiempo, en la PANTALLA aparecerá la palabra END, la cocción finalizará y se emitirá una señal sonora.

- Ejemplo: son las 9:00 horas, se programa una duración de 1 hora y 15 minutos y las 12:30 como hora de finalización. El programa comenzará automáticamente a las 11:15 horas.

Los iconos y encendidos indican que se ha realizado una programación. En la PANTALLA se visualizan alternativamente la hora de finalización de la cocción y la duración.
Para anular una programación, gire el mando PROGRAMAS hasta la posición "0".

Consejos prácticos para cocinar

! En las cocciones ventiladas no utilice las posiciones 1 y 5: son las que reciben directamente el aire caliente lo cual podría quemar las comidas delicadas.

! En las cocciones ASADOR ROTATIVO, coloque la grasera en la posición 1 para recoger los residuos de cocción (jugos y/o grasas).

MULTINIVEL

- Utilice las posiciones 2 y 4 colocando en la 2 los alimentos que requieren mayor calor.
- Coloque la grasera abajo y la parrilla arriba.

PIZZA o FOCACCIA

- Utilizar una bandeja de aluminio liviano con un diámetro máximo de 30cm, disponiéndola sobre la rejilla.
- En el caso de pizzas muy condimentadas, es aconsejable colocar la mozzarella (queso típico de Italia) en la mitad de la cocción.

BARBACOA

- Calentar antes el horno durante 5 minutos, como mínimo
- Realizar la cocción con la puerta cerrada.
- Introduzca la parrilla en la posición 3 o 4 y coloque los alimentos en el centro de la parrilla.
- Esta función se aconseja para: dorado, gratinado, tostar merengues, tostadas, pequeños asados con carne sin grasa o de poco espesor.
- Se aconseja fijar el nivel de energía en el valor máximo. No se alarme si la resistencia superior no permanece constantemente encendida: su funcionamiento es controlado por un termostato.

Tabla de cocción en el horno

	COMIDAS	EJEMPLOS	FUNCIÓN	TEMPERATURA	SOPORTES
PRIMEROS	Plum-cake salados	Plum-cake de aceitunas, de atún, etc.	Pasteles o Multinivel	160 ºC	Tortera sobre grasera
PRIMEROS	Tortas rústicas	Tortas rústicas de queso, pastel de salmón	Pasteles o Multinivel	200 ºC	Sobre grasera
PRIMEROS	Tarrinas	Tarrinas de pescado, carne, verdura, paté, etc.	Tradicional	160 ºC	Molde de tarrina en grasera (baño María con agua caliente)
PRIMEROS	Cazuela	Pasteles de hígado de ave, puré de salmón, huevo en cocotte, etc.	Tradicional	160 ºC	Cazuela sobre grasera (baño María con agua caliente)
PRIMEROS	Soufflé	Soufflé de queso, de verduras, de pescado, etc.	Multinivel	200 ºC	Tortera sobre grasera
LEGUMBRES	Verduras rellenas	Patatas, tomates, calabacines, repollos, etc.	Multinivel	200 ºC	Sobre grasera o tortera sobre grasera
LEGUMBRES	Verduras asadas en cocotte	Lechuga, zanahorias al azafrán, escorzonera, etc.	Tradicional	200 ºC	Cocotte sobre grasera
LEGUMBRES	Flan	Flan de hongos, buñuelos de verdura, etc.	Tradicional	160 ºC	Cazuela o tortera sobre grasera (baño María con agua caliente)
LEGUMBRES	Tarrinas	Tarrinas de verdura	Tradicional	160 ºC	Tortera sobre grasera (baño María con agua caliente)
LEGUMBRES	Soufflé	Soufflé de espárragos, de tomate, etc.	Multinivel	200 ºC	Tortera sobre grasera
LEGUMBRES	Alimentos empanados	Pastel de verduras, etc.	Multinivel	200 ºC	Sobre grasera
LEGUMBRES	Papillote	Trufas, etc.	Multinivel	200 ºC	Papillote sobre grasera
LEGUMBRES	Arroz	Pilaf	Tradicional	180 ºC	Bandeja sobre grasera

	COMIDAS	EJEMPLOS	FUNCIÓN	TEMPERATURA	SOPORTES
LAS CARNES	Aves asadas en broquetas	Pollo, gallito	Asador rotativo	270 °C	Soporte para asador rotativo
LAS CARNES	Grandes trozos asados	Pernil entero asado, capón o pavo grande, etc.	Multinivel	180 °C(en la tercera parte de la cocción disminuir a 160°C)	Carne en grasera, bañar en intervalos regulares con el líquido de la cocción
LAS CARNES	Sauté de carne en cocottee comidas tradicionales	Vaca bourguignon, conejo a la cazadora, sauté de ternera Marengo, guiso de cordero, pollo a la vasca, etc. Backenhof, tarrinas, etc.	Tradicional	190 °C	Cocotte sobre grasera
LAS CARNES	Asados	Bistecs, chuletas, salchichas para asar, brochetas, muslos de pollo, etc.	Barbacoa	200 ºC	En parilla (nivel en función del espesor)
LAS CARNES	Carnes empanadas	Filete de vaca Wellington, pernil empanado, etc.	Multinivel	200 ºC	Sobre grasera (para piezas grandes disminuir a 160 °C después de la cocción de la pasta)
LAS CARNES	Comidas a la sal	Aves a la sal, etc.	Multinivel	240 °C	Carne sobre grasera o bandeja sobre grasera
LOS PESCADOS	Pescados asados o en broquetas	Lubina, caballa, sardina, salmonete, atún, etc.	Barbacoa	180 ºC	En parilla (nivel en función del espesor)
LOS PESCADOS	Pescados enteros (rellenos)	Dorada, carpa, etc.	Multinivel	200 ºC	Sobre grasera
LOS PESCADOS	Filetes de pescado (con agregado de vino u otro líquido)	Salmón, gallineta nórdica, lubina, etc.	Tradicional	200 ºC	Sobre grasera
LOS PESCADOS	Papillote	Lenguados, limanda, conchas de saint jacques, etc.	Multinivel	200 ºC	Sobre grasera
LOS PESCADOS	Pescados envueltos (hojaldre o pasta flora)	Salmón, brochetas, etc.	Multinivel	200 ºC	Sobre grasera
LOS PESCADOS	Soufflé	Conchas de saint jacques, etc.	Multinivel	200 ºC	Tortera sobre grasera
LOS PESCADOS	Pescados a la sal	Lubina, carpa, etc.	Multinivel	240 °C	Pescado sobre grasera o bandeja sobre grasera

ES

Tabla de cocción en el horno

	COMIDAS	EJEMPLOS	FUNCIÓN	TEMPERATURA	SOPORTES
PASTELERÍA	Bizcochos (sin levadura)	Bizcochuelo, bizcochos de Saboya, bizcochos arrollados, Brownie,	Pasteles o Multinivel	200 °C	Tortera sobre grasera
	Tortas de queso blanco			200 °C	Tortera sobre grasera
	Tartas de masa leudada	Tartas de azúcar, bollería a la fruta		180 °C	Tortera sobre grasera
	Cocción de bases para tartas (pasta sablée)	Tartas de fruta cruda (fresas, frambuesas, etc.)		180 °C	Tortera sobre grasera (alubias secas en pasta)
	Pasteles (hojaldre o pasta flora)	Pasteles de peras, etc.		220 °C	Tortera sobre grasera
	Petisús	Profiterol, pequeños petisús, petisús, paris brest, saint honoré, etc.		190 °C	Sobre grasera
	Pequeños pasteles (levadura natural)	Croissant, tartas de azúcar, bollos vacíos, pequeños savarin, etc.		180 °C	Sobre grasera
	Pasteles (levadura natural)	Kougloff, bollo, panettone, pan dulce,...		160 °C	Sobre grasera o tortera sobre grasera
PASTELES	Pasta de bizcochos	Bizcochos en moldes de papel, bizcochos a la cuchara, etc.	Pasteles o Multinivel	180 °C	Sobre grasera
	Pasta sablée	Bizcochos de pasta flora, bizcochos spritz, bizcochos secos, etc.		200 °C	Sobre grasera
	Hojaldre	Pasteles de hojaldre de diferentes tipos, etc.		200 °C	Sobre grasera
	Galletas “amaretti”, bolitas de coco	Galletas “amaretti” de nuez de coco o de almendras		180 °C	Sobre grasera
	Pasta leudada	Mini-bollos, mini-croissant, etc.		180 °C	Sobre grasera
	Merengues blancos			170 °C	Sobre grasera
	Merengues tostados			110 °C	Sobre grasera
POSTRES	Flan	Flan a base de pan o bollos, flan de arroz	Pasteles o Multinivel	190 °C	Tortera sobre grasera
	Cremas y flanes, postres de sémola	Flan de vainilla, crema quemada, flan de chocolate, etc.		160 °C	Moldes o cazuela sobre grasera (baño María sobre grasera)
	Postres de arroz	Arroz a la condé, arroz emperatriz, etc.		180 °C	Tortera sobre grasera
	Soufflé	Soufflé de licor, soufflé de fruta, etc.		200 °C	Tortera sobre grasera
FRUTA	Fruta rellena o en papillote	Manzanas al horno, etc.	Multinivel	200 °C	Tortera o papillote sobre grasera

	COMIDAS	EJEMPLOS	FUNCIÓN	TEMPERATURA	SOPORTES
VARIOS	Yogurt		Baja temperatura	40 °C	cazuela sobre grasera
	Alimentos secos	Hongos, hierbas, fruta o verdura en lonchas, etc.	Baja temperatura	80 °C	sobre parrilla

Programas de cocción automáticos

	Función	Cocción recomendada para …	EJEMPLOS	SOPORTES	Nivel grasera	Duración de la cocción (minutos)	Colocar en horno
	Asado de ternera	Asados de carne	Asado de ternera	Sobre grasera o bandeja	2	± 10	Frío
			Asado de cerdo			De +10 a +25	
			Pollo asado			De +5 a +15	
			Cordero asado			±10	
			Asado de vaca			De -20 a -5	
	Dolci	Pasteles y cuatro cuartos (con levadura química)	Pasteles de fruta, pasteles variados, cuatro cuartos, etc.	Tortera sobre parrilla	2	45**	Frío
		Tartas de fruta (hojaldre o pasta flora, con o sin flan)	Tartas de manzanas, de ciruelas, de peras, etc.	Tortera sobre parrilla	2		
		Hojaldre	Tortas rústicas, pasteles, pasteles rellenos de manzana, etc.	Sobre grasera	2		
		Dulces sin levadura (clafoutis, pastel pithivier de almendras, pastel rústico, etc.)		Sobre grasera	2		
	Pizzas	Pizzas altas, hogazas (masa de pan)			2	28**	Caliente o frío
	Pan	***			2	55	Frío

* Los tiempos de cocción son indicativos y se pueden modificar en base a los gustos personales. La duración del precalentamiento del horno está prefijada y no se puede modificar manualmente.

** La duración de una cocción automática se programa. Los valores de la tabla están referidos a valores de duración mínima y máxima que pueden ser modificados por el usuario cuando programa la duración.

*** Según la receta, añadir 100 gr de agua en la grasera.

Precauciones y consejos

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales de seguridad.
Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Seguridad general

- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- Para mover el aparato utilice siempre las manijas correspondientes ubicadas en los costados del horno.
- No toque el aparato descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- **El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual. Cualquier otro uso (como por ejemplo: calefacción de ambientes) se debe considerar impropio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.**
- **Mientras se utiliza el aparato, los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga a los niños alejados de ellos.**
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del horno.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Tome la manija de apertura de la puerta en el centro: en los costados podría estar caliente.
- Utilice siempre guantes para horno para introducir o extraer recipientes.
- No cubra el fondo del horno con hojas de aluminio.
- No coloque materiales inflamables en el horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente, podría incendiarse.
- Cuando el aparato no se utiliza, controle siempre que los mandos estén en la posición “●”/“○”.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica (ver Asistencia).
- No apoye objetos sobre la puerta del horno abierta.
- Evite que los niños jueguen con el aparato.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, salvo que estén vigiladas por una persona responsable de su seguridad, o que hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- **El aparato no se debe poner en funcionamiento a través de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia.**

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.
  El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eleminación de su electrodoméstico viejo.

Ahorrar y respetar el medioambiente

- Utilizando el horno en los horarios que van desde las últimas horas de la tarde hasta las primeras horas de la mañana, se colabora en la reducción de la carga de absorción de las empresas eléctricas. Las opciones de programación, en especial, la “cocción retrasada” (ver Programas) y la “limpieza automática retrasada” (ver Mantenimiento y cuidados), le permitirán organizarse en ese sentido.
- Se recomienda efectuar siempre las cocciones ASADOR ROTATIVO con la puerta cerrada: se obtendrán así mejores resultados y también un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).
- Mantenga las juntas en buen estado y limpias para que se adhieran bien a la puerta y no provoquen dispersión del calor.

! Este producto satisface los requisitos establecidos por la nueva Directiva europea sobre la limitación de los consumos energéticos en standby.
Si no se realizan operaciones durante 2 minutos, el aparato se dispone de modo automático en standby.
El modo standby se indica con el “Icono Reloj” con intensidad luminosa elevada.
Cuando el aparato se utiliza nuevamente, el sistema vuelve al modo operativo.

Mantenimiento y cuidados

Cortar la corriente eléctrica

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

Limpiar el aparato

- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.

ES

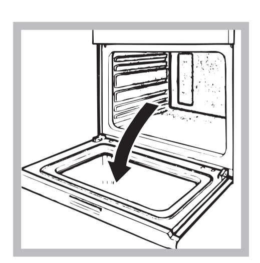
- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza, cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. Evite el uso de productos abrasivos.
- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla, incluso en lavavajillas, con excepción de las guías deslizables.

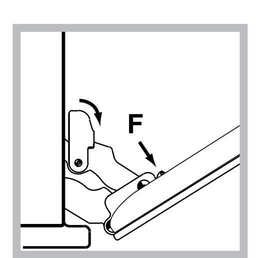
! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

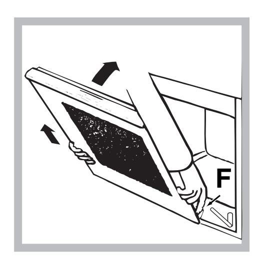
Limpiar la puerta

Limpie el vidrio de la puerta con esponjas y productos no abrasivos y séquelo con un paño suave; no utilice materiales ásperos abrasivos o raederas metálicas afiladas que puedan rayar la superficie y quebrar el vidrio. Para realizar una limpieza más profunda es posible extraer la puerta del horno:

1. Para ello, abra completamente la puerta (ver la figura);
2. alce y gire las palancas ubicadas en las dos bisagras (ver la figura);







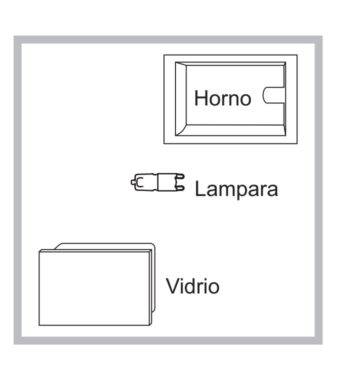
3. (con contrapuerta de vidrio). sujete la puerta de los costados y ciérrela lenta pero no completamente. Presione los sujetadores “F”, luego tire la puerta hacia sí mismo, extrayéndola de las bisagras (ver la figura).

Vuelva a colocar la puerta siguiendo el mismo procedimiento pero en sentido contrario.

Controlar las juntas

Controle periódicamente el estado de la junta que rodea la puerta del horno. Si se encontrara dañada llame al Centro de Asistencia Técnica más cercano (ver Asistencia). Es aconsejable no usar el horno hasta que no haya sido reparada.

Sustituir la bombilla



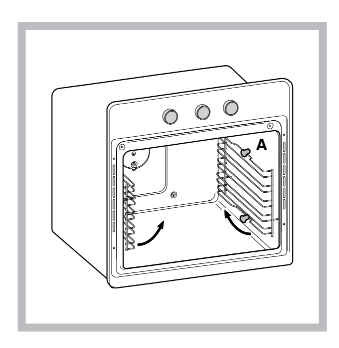
Para sustituir la bombilla de iluminación del horno:

1. Quite la tapa de vidrio del portalámpara.
2. Extraiga la bombilla y sustitúyala con una similar: Lámpara halógena tensión 230V, potencia 25 W, casquillo G 9.
3. Vuelva a colocar la tapa (ver la figura).

! No toque la lámpara directamente con las manos.

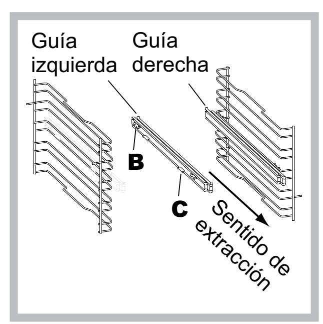
! No utilice la lámpara del horno para iluminar ambientes.

Montaje del Kit Guías Deslizables

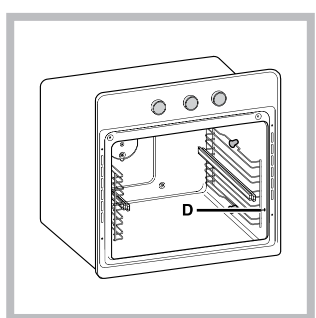


Para montar las guías deslizables:

1. Quite los dos bastidores extrayéndolos de los distanciadores A (ver la figura).



2. Elija el nivel en el que va a introducir la guía deslizable. Prestando atención al sentido de extracción de dicha guía, coloque sobre el bastidor la ensambladura B primero y luego la C.



3. Fije los dos bastidores, con las guías montadas, en los orificios correspondientes ubicados en las paredes del horno (ver la figura). Los orificios para el bastidor izquierdo están ubicados arriba, mientras que los orificios para el derecho están abajo.
4. Por último, encastre los bastidores en los distanciadores A.

! No coloque las guías deslizables en la posición 5.

Limpieza automática PIRÓLISIS

El programa PIRÓLISIS eleva la temperatura interior del horno hasta los 500ºC y activa el proceso de pirólisis, o sea, la carbonización de los residuos. Más precisamente, la suciedad se incinera.
Durante la limpieza automática, las superficies pueden calentarse mucho: mantenga alejados a los niños. A través del vidrio de la puerta del horno, es posible notar que algunas partículas se iluminan: se trata de una combustión instantánea, absolutamente normal, que no constituye ningún peligro.

Antes de activar la PIRÓLISIS:

- con una esponja húmeda quite los residuos más consistentes del interior del horno. No utilice detergentes;
- extraiga todos los accesorios;
- no deje paños de cocina o manoplas en la manija.
- coloque el mando PROGRAMAS en "0"

! Si el horno está excesivamente caliente, la pirólisis podría no comenzar. Espere hasta que se enfríe.

! La activación del programa es posible sólo después de haber cerrado la puerta del horno.

Para activar el ciclo de limpieza, seleccione la función PIRÓLISIS utilizando el mando PROGRAMAS.
Utilizando el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS, es posible elegir el nivel de limpieza deseado con una duración prefijada y no modificable:
1. Económico (ECO): gire el mando hacia "**–**". Duración 1 hora;
2. Normal (NOR): nivel inicial. Duración 1 hora y 30 minutos;
3. Intensivo (INT): gire el mando hacia "**+**". Duración 2 horas.
4. Pulse el botón para confirmar las operaciones realizadas.

Tanto para el ciclo PIRÓLISIS, como para un ciclo de cocción normal, es posible programar la finalización del ciclo de limpieza (ver Programar el final de la limpieza automática).

Dispositivos de seguridad

- el icono en el display iluminado indica que la puerta del horno se ha bloqueado automáticamente apenas la temperatura ha alcanzado valores elevados;
- Para interrumpir la operación lleve el mando programas hasta "0";
- si se produce un acontecimiento anómalo, la alimentación de los elementos calentadores se interrumpe;
- una vez que se ha bloqueado la puerta, no es posible modificar los valores de duración y finalización del ciclo.

Programar el final de la limpieza automática

1. Presione el botón hasta que centelleen el icono y las dos cifras en la PANTALLA;
2. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia "**+**" y "**–**" para regular la hora;
3. presione de nuevo el botón hasta que centelleen los otros dos números en la PANTALLA;
4. gire el mando FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia "**+**" y "**–**" para regular los minutos;
5. presione nuevamente el botón para confirmar las operaciones realizadas;
6. una vez cumplido ese tiempo, en la PANTALLA aparecerá la palabra END y se emitirá una señal sonora.

- Ejemplo: son las 9:00 horas, se elige una PIRÓLISIS con nivel Económico y, por lo tanto, con una duración prefijada de 1 hora. Se programa las 12:30 como hora de finalización. El programa comenzará automáticamente a las 11:30:00 horas.

Los iconos y encendidos indican que se ha realizado una programación. En la PANTALLA se visualizan alternativamente la hora de finalización de la PIRÓLISIS y la duración.

Al finalizar la limpieza automática

Para poder abrir la puerta del horno será necesario esperar que la temperatura del horno haya descendido a un nivel aceptable. En ese momento, es posible detectar la presencia de algunos depósitos de polvo blanco en el fondo y en las paredes del horno: elimínelos con una esponja húmeda cuando el horno esté frío. Si, en cambio, desea aprovechar el calor almacenado para una nueva cocción, los polvos pueden permanecer: no constituyen un peligro para los alimentos que se van a cocinar.

PT

Instalação

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permanece com o aparelho para informar o novo proprietário sobre o funcionamento e sobre as respectivas advertências.

! Leia com atenção as instruções: há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

Posicionamento

! As embalagens não são brinquedos para as crianças e devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (veja em Precauções e Conselhos).

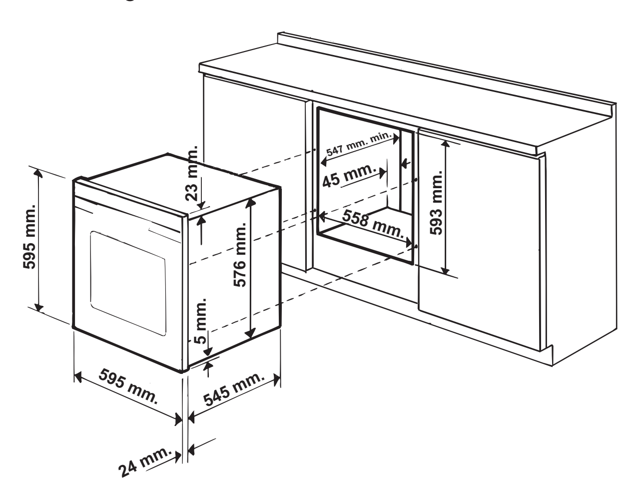
! A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos.

! Este aparelho pode ser instalado e funcionar somente em local permanentemente ventilado segundo a posição de Normas em vigor. Devem ser observados os seguintes requisitos:

Encaixe

Para garantir um bom funcionamento do aparelho é necessário que o móvel seja de características adequadas:

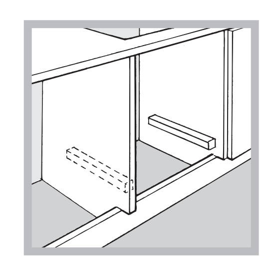
- os painéis adjacentes ao forno devem ser de material resistente ao calor;
- no caso de móveis de madeira contraplacada, as colas devem ser resistentes à temperatura de 100°C.
- para encaixar o forno, quer no caso de instalação sob uma banca (veja a figura) quer em coluna, o móvel deve ter as seguintes medidas:

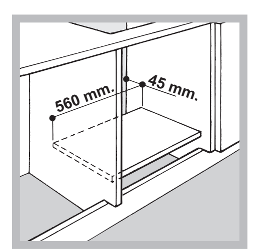


! Depois de ter encaixado o aparelho, não deve ser possível contacto com as partes eléctricas.
As declarações de consumo indicadas na placa das características foram medidas com este tipo de instalação.

Ventilação

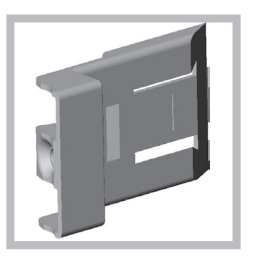
Para garantir uma boa ventilação é necessário eliminar a parede traseira do vão. É preferível instalar o forno de maneira que apoie-se sobre duas ripas de madeira, ou sobre uma tábua com uma abertura de pelo menos 45 x 560 mm. (veja as figuras).



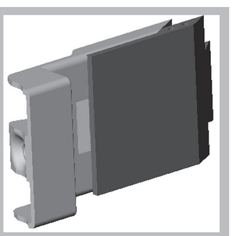


Colocar no centro e prender

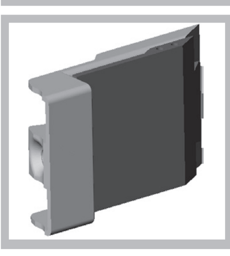
Regule os 4 calços situados aos lados do forno, em correspondência aos 4 furos na moldura ao redor, em função da espessura da lateral do móvel:



20 mm de espessura: retire a parte móvel do calço (veja a figura);



18 mm de espessura: utilize a primeira cavidade, da maneira já preparada pelo fabricante (veja a figura);



16 mm de espessura: utilize a segunda cavidade (veja a figura).

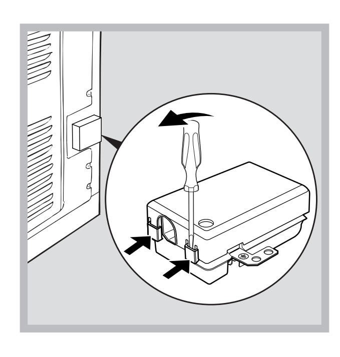
Para prender o aparelho no móvel: abra a porta do forno e atarraxe 4 parafusos na madeira, nos 4 furos situados na moldura ao redor.

! Todos os componentes de garantia da protecção precisam estar presos de modo que não possam ser tirados sem o emprego de uma ferramenta.

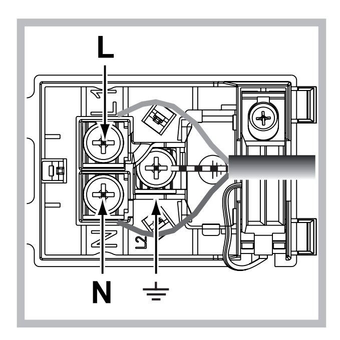
Ligação eléctrica

Os fornos equipados com cabo de fornecimento com três pólo, são preparados para funcionar com corrente alternada na tensão e frequência de fornecimento indicadas na placa de identificação situada no aparelho (veja a seguir).

Montagem do cabo de fornecimento



1. Para abrir a caixa de terminais faça alavanca com uma chave de parafuso nas linguetas aos lados da tampa: puxe e abra a tampa (veja a figura).



2. Instale o cabo de alimentação: desatarraxe o parafuso do grampo do cabo e os três parafusos dos contactos L-N-⏚ e, em seguida, prenda os fios embaixo das cabeças dos parafusos a obedecer as cores: Azul (N) Castanho (L) Amarelo-Verde ⏚ (veja a figura).
3. Prenda o cabo no respectivo grampo.
4. Feche a tampa da caixa dos terminais.

Ligação do cabo de fornecimento à rede eléctrica
Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação (veja ao lado). No caso de uma ligação directa à rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm. na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas em vigor (a ligação à terra não deve ser interrompida pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto ultrapasse de 50°C a temperatura do ambiente (por exemplo, a parte traseira do forno).

! O técnico instalador é responsável pela realização certa da ligação eléctrica e da obediência das regras de segurança.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação;
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação;
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados (veja a Assistência Técnica).

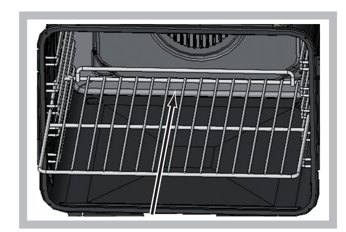
! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

PLACA DAS CARACTERÍSTICAS	
Medidas*	largura 43,5 cm altura 32,4 cm profundidade 41,5 cm
Volume*	Litros 59
Medidas**	largura 45,5 cm altura 32,4 cm profundidade 41,5 cm
Volume**	Litros 62
Ligações eléctricas	Tensão de 220/240 V~ 50Hz potência máxima absorvida 2800W
ETIQUETA DE ENERGIA	Directiva 2002/40/CE sobre a etiqueta dos fornos eléctricos. Norma EN 50304 Consumo de energia com convecção Natural – função de aquecimento: Tradicional; Consumo energia declaração Classe com convecção Forçada - função de aquecimento: Assados.
	Este aparelho está em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia: - 2006/95/CEE de 12/12/06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações - 2004/108/CEE de 15/12/04 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações - 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações. - 2002/96/CE e posteriores modificações. - 1275/2008 standby/off mode.

* Apenas para modelos com guias integradas.
** Apenas para modelos com guias em fio.

PT

Início e utilização



! Ao inserir a grelha, assegurar-se de que o pino esteja na parte posterior da cavidade (ver imagem).

Regule o relógio

! Pode-se configurar quando o forno estiver apagado ou mesmo quando estiver aceso, mas não programar o fim de uma cozedura.

1. Premir várias vezes a tecla até o ícone e os dois primeiros algarismos piscarem no VISOR;
2. rode o selector de CONFIGURAÇÃO de TEMPOS para "+" ou "−" para regular a hora;
3. pressione de novo a tecla até os outros dois algarismos começarem a piscar no VISOR;
4. rode o selector de CONFIGURAÇÃO de TEMPOS para "+" ou "−" para regular os minutos;
5. pressione outra vez a tecla para confirmar.

Programe o contador de minutos

! Esta função não interrompe a cozedura e prescinde do uso do forno; permite apenas accionar o sinal acústico quando terminarem os minutos programados.

1. Premir várias vezes a tecla até o ícone e os três algarismos piscarem no VISOR;
2. rode o selector de CONFIGURAÇÃO de TEMPOS para "+" ou "−" para regular os minutos;
3. pressione outra vez a tecla para confirmar.

Seguirá a visualização da contagem regressiva, ao fim da qual o aparelho emitirá um sinal acústico.

Utilização do forno

! Quando o acender pela primeira vez, aconselhamos de fazer funcionar o forno vazio pelo menos durante uma hora, com o termóstato posto à temperatura máxima e a porta fechada. Em seguida, pode apagar, abrir a porta do forno e ventilar a sala. O odor que se sente deve-se à evaporação das substâncias empregadas para proteger o forno.
! Nunca encoste objectos no fundo do forno, para evitar riscos de danos ao esmalte.
! Coloque sempre os recipientes de cozedura sobres as grelhas fornecidas.
! No caso de cozeduras para as quais é prevista a levedação, recomenda-se não abrir a porta do forno para não comprometer o resultado.

1. Para seleccionar o programa de cozedura que desejar, rode o selector dos PROGRAMAS.
2. O forno entrará na fase de pré-aquecimento, o indicador de pré-aquecimento acende-se.
É possível modificar a temperatura se rodar o selector do TERMÓSTATO.
3. Quando o indicador de pré-aquecimento apagar-se e ouvir-se um sinal acústico, o pré-aquecimento terá terminado: colocar dentro os alimentos.
4. Durante a cozedura é sempre possível:
- modificar o programa de cozedura mediante o selector dos PROGRAMAS;
- modificar a temperatura mediante o selector do TERMOSTATO;
- programe a duração e a hora para terminar (veja o parágrafo "Programas de cozedura").
- interromper a cozedura se recolocar o selector dos PROGRAMAS na posição "0".
5. É possível mudar a duração da cozedura (veja os Programas de cozedura).
6. No caso de uma interrupção do fornecimento eléctrico, se a temperatura do forno não baixar demais, o aparelho é equipado com um sistema que reactiva o programa desde o ponto em que tiver sido interrompido. Por outro lado, as programações para início posterior não serão reiniciadas quando a alimentação eléctrica for restabelecida, mas deverão ser programadas novamente.

Ventilação de arrefecimento

Para obter uma redução das temperaturas externas, uma ventoinha de arrefecimento gera um jacto de ar que sai entre o painel de comandos e a porta do forno. No início do programa PIRÓLISE a ventoinha funciona com velocidade baixa.
! No final da cozedura, a ventoinha continua a funcionar até o forno arrefecer suficientemente.

Luz do forno

Quando o forno estiver desligado, a lâmpada pode ser acesa a qualquer momento se abrir a porta do forno.

Programas

Programas de cozedura manuais

! Todos os programas têm uma temperatura de cozedura predefinida. Esta temperatura poderá ser regulada manualmente, defina como desejar entre 30°C e 300°C (onde possível).

Programa de **MULTINÍVEL**
Ligam-se todos os elementos aquecedores e entra em funcionamento a ventoinha. Como o calor é constante e uniforme em todo o forno, o ar coze e cora os alimentos de maneira uniforme. É possível utilizar simultaneamente até três tabuleiros no máximo.

Programa **TRADIÇÃO**
Com esta cozedura tradicional, é melhor utilizar um único tabuleiro.

Programa de **BARBECUE**
Activa-se o elemento aquecedor superior. Uma temperatura alta e directa do grill é aconselhada para os alimentos que necessitarem de uma alta temperatura superficial. Coza com a porta do forno fechada.

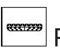


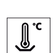
PT

Programa de **GRILL-ESPETO ROTATIVO**
Activa-se o elemento aquecedor superior e começa a funcionar o espeto rotativo. A função é optimizada para as cozeduras com espeto rotativo. Coza com a porta do forno fechada.

Programa **ASSADOS**
Ligam-se os elementos aquecedores superior e circular e entra em funcionamento a ventoinha. Une a irradiação térmica unidireccional com a circulação forçada do ar no interior do forno. Deste modo, impede-se a queimadura da superfície dos alimentos ao aumentar-se o poder de penetração do calor.
Coza com a porta do forno fechada.

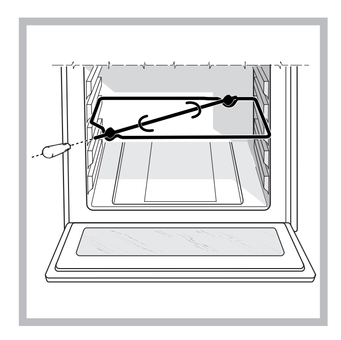
 Programa **BOLOS**
Este programa de cozedura é indicado para todos os doces de pastelaria não inclusos em BRIOCHE e TARTES (por exemplo, pequenos docinhos, pão de Espanha, etc.).

 Programa **TARTES**
Os parâmetros utilizados tornam este programa de cozedura ideal para todas as receitas de tartes.

 Programas **BAIXA TEMPERATURA**
Este tipo de cozedura consente levedar, descongelar, preparar iogurte, aquecer mais ou menos rapidamente, cozer lentamente com baixa temperatura. As temperaturas seleccionáveis são: 40, 85, 120 °C.

 Programa de **FERMENTAÇÃO**
Activa-se o elemento aquecedor circular e começa a funcionar a ventoinha somente na fase de aquecimento. A temperatura do forno é ideal para a activação do processo de levedação. Durante a levedação deixe a porta do forno fechada.

Espeto rotativo



Para accionar o espeto rotativo (veja a figura) realize as seguintes operações:

1. coloque o tabuleiro de recolha de gordura na posição 1;
2. coloque o suporte do espeto rotativo na posição 3 e enfie o espeto no respectivo furo, situado na parede traseira do forno;
3. accione o espeto rotativo seleccionando os ícones ;

! Depois do programa ter iniciado, se abrir a porta, o espeto rotativo pára.

Programas de cozedura automáticos

! A **temperatura** e a **duração da cozedura** podem ser **predefinidas** mediante o sistema **C.O.P.® (Cozedura Óptima Programada)** que automaticamente assegura um resultado perfeito. A cozedura interrompe-se automaticamente e o forno avisa quanto o alimento está cozido. A duração da cozedura pode ser modificada de alguns minutos, como especificado a seguir na descrição de cada função.

 Programa **PÃO**
Utilizar esta função para preparar o pão.
Para obter os melhores resultados, aconselhamos seguir atentamente as indicações abaixo:
- respeitar a receita;
- o **peso máximo** por bandeja pingadeira;
- **não esqueça de colocar 1 dl de água fria na bandeja pingadeira na posição 5**;

Enfornar com o forno frio. Se desejar enfornar a quente, após uma cozedura que alcançou uma temperatura elevada, o visor visualizará a escrita "Hot" até quando a temperatura do forno alcançar os 40ºC. A esta altura será possível enfornar o pão.

Receita para o PÃO:
1 Tabuleiro de recolha de 1000g Máx, prateleira baixa

Receita para 1000 g. de massa: 600 g. Farinha, 360 g. Água, 11 g. Sal, 25 g. lêvedo fresco (ou 2 envelopes de pó)
Procedimento:
- Misturar a farinha e o sal em um grande recipiente.
- Diluir o lêvedo na água levemente morna (aproximadamente 35 graus).
- Abra a farinha.
- Deite a mistura de água e lêvedo.
- Amasse até obter uma massa homogénea e pouco pegajosa, alisando-a com a palma da mão e dobrando-a sobre si mesma 10 minutos.
- Forme uma bola, coloque a massa numa tigela e cubra-a com uma película transparente para evitar que a superfície da massa se seque. Coloque a tigela no forno na função manual **BAIXA TEMPERATURA** a 40ºC e deixe fermentar por aproximadamente uma hora (o volume da massa deve dobrar).
- Divida a bola para obter vários pães.
- Coloque-os no tabuleiro de recolha sobre um papel de forno.
- Deite farinha sobre os pães.
- Faça alguns cortes nos pães.
- **não esqueça de colocar 1 dl de água fria na bandeja pingadeira na posição 5.** Para a limpeza, aconselha-se o uso de água e vinagre.
- Enfornar com o forno frio.
- Iniciar a cozedura PÃO
- No fim da cozedura, deixe repousar os pães sobre uma grelha até que esfriem completamente.

 Programa **PIZZA**
Utilizar esta função para preparar pizzas. Para as receitas e os detalhes, consulte o capítulo seguinte.
Para obter os melhores resultados, aconselhamos seguir atentamente as indicações abaixo:

- respeitar a receita;
- o peso da massa deve ser entre 500g e 700g.
- untar um pouco o tabuleiro de recolha e as formas.

Enfornar com o forno frio. Se desejar enfornar a quente, após uma cozedura que alcançou uma temperatura elevada, o visor visualizará a escrita “Hot” até quando a temperatura do forno alcançar os 120ºC. A esta altura será possível enfornar a pizza.

Receita para PIZZA:
1 Tabuleiro de recolha, prateleira baixa, forno frio ou quente Receita para 3 pizzas de aproximadamente 550g: 1000g Farinha, 500g água, 20g Sal, 20g Açúcar, 10cl Azeite de Oliva, 20g lêvedo fresco (ou 2 envelopes em pó)

- Levedação no ambiente: 1 hora ou função manual BAIXA TEMPERATURA a 40ºC e deixar levedar por aproximadamente 30/45 minutos.
- Enfornar com o forno frio.
- Iniciar a cozedura PIZZA

Programa **VITELA ASSADA**
Utilizar esta função para assar carne de vitela, novilho, porco, borrego. Enfornar com o forno frio. É também possível colocar os alimentos no forno já quente.

Programa **DOCES**
Esta função é ideal para cozer doces. Enfornar com o forno frio. É também possível colocar os alimentos no forno já quente.

Programação da cozedura

! É possível programar somente depois de ter seleccionado um programa de cozedura.

Programação da duração da cozedura
1. Premir várias vezes a tecla até o ícone e os três algarismos piscarem no VISOR;
2. gire o selector PROGRAMAÇÃO DOS TEMPOS em “**+**” e “**–**” para acertar o tempo desejado;
3. premir outra vez a tecla para confirmar.
4. depois que terminar o prazo, no VISOR aparecerá escrito END e tocará um sinal acústico.

- Exemplo: São 9:00 horas e é programada uma duração de cozedura de 1 hora e 15 minutos. O programa irá terminar automaticamente às 10:15.

Programar o fim de uma cozedura
! A programação do fim da cozedura é possível somente depois de ter definido uma duração para a cozedura.

1. Realize as operações de 1 a 3 descritas para a duração;
2. em seguida, prima várias vezes a tecla até o ícone e os dois primeiros algarismos piscarem no VISOR;
3. rode o selector de CONFIGURAÇÃO de TEMPOS para “**+**” ou “**–**” para regular a hora;
4. pressione de novo a tecla até os outros dois algarismos começarem a piscar no VISOR;
5. rode o selector de CONFIGURAÇÃO de TEMPOS para “**+**” ou “**–**” para regular os minutos;
6. premir outra vez a tecla para confirmar.
7. depois que terminar o prazo, no VISOR aparecerá escrito END e tocará um sinal acústico.

- Exemplo: São 9:00 horas e é programada uma duração de 1 hora e 15 minutos e as 12:30 como hora do final. O programa iniciará automaticamente às 11:15:00.

Os ícones e acesos indicam que foi efectuada uma programação. No VISOR são mostradas a hora de final de cozedura e a duração alternadas.
Para anular uma programação rodar o selector PROGRAMAS até a posição “0”.

Conselhos práticos para cozedura

! Nas cozeduras ventiladas não utilize as posições 1 e 5: que recebem directamente ar quente porque poderão provocar queimaduras em alimentos delicados.

! Nas cozeduras com ESPETO ROTATIVO, coloque a bandeja pingadeira na posição 1 para recolher os resíduos de cozedura (molhos e/ou gordura).

MULTINÍVEL

- Utilize as posições 2 e 4, coloque na 2 os alimentos que necessitarem de mais calor.
- Coloque o tabuleiro de recolha embaixo e a grade em cima.

PIZZA ou FOGAÇAS

- Utilize uma forma de alumínio leve com diâmetro máximo de 30 cm e apoie-a na grelha do forno.
- No caso de pizzas com muita cobertura é aconselhável colocar o queijo mozzarella na metade da cozedura.

BARBECUE

- Aqueça previamente o forno por 5 minutos.
- Coza com a porta do forno fechada.
- Coloque a grade na posição 3 ou 4, disponha os alimentos no centro da grade.
- Esta função é indicada para: doirar, gratin, coloração dos merengues, tostas, pequenas grelhadas com carne magra e fina.
- É aconselhável configurar o nível de energia no máximo. Não se alarme se a resistência superior não permanecer constantemente acesa: o seu funcionamento é controlado por um termóstato;

Tabela de cozedura no forno

	ALIMENTOS	EXEMPLOS	FUNÇÃO	TEMPERATURA	SUPORTES
ENTRADAS	Bolos salgados	bolo de azeitonas, de atum, etc.	Bolos ou multinível	160 °C	tarteira no tabuleiro de recolha
	Folhados	folhados de queijo, empada de salmão,…	Bolos ou multinível	200 °C	no tabuleiro de recolha
	Terrinas	terrinas de peixe, carne, legumes, foie gras, etc.	Tradição	160 °C	formas para terrinas no tabuleiro de recolha (banho-maria com água quente)
	Pastéis	pastéis de fígado de aves, puré de salmão, ovos em caçarola, etc.	Tradição	160 °C	forminhas no tabuleiro de recolha (banho-maria com água quente)
	Suflês	suflê de queijo, de legumes, de peixe, etc.	Multinível	200 °C	tarteira no tabuleiro de recolha
LEGUMES	Legumes recheados	batatas, tomates, abobrinhas, couves, etc.	Multinível	200 °C	no tabuleiro de recolha tarteira no tabuleiro de recolha
	Legumes estufados na caçarola	alface, cenoura com açafrão, salsifis, etc.	Tradição	200 °C	caçarola no tabuleiro de recolha
	Flans	flan de cogumelos, filhós de legumes, etc.	Tradição	160 °C	forminhas ou tarteira no tabuleiro de recolha (banho-maria com água quente)
	Terrinas	terrinas de legumes	Tradição	160 °C	tarteira no tabuleiro de recolha (banho-maria com água quente)
	Suflês	suflê de espargos, de tomate, etc.	Multinível	200 °C	tarteira no tabuleiro de recolha
	Panados	empada de legumes, etc.	Multinível	200 °C	no tabuleiro de recolha
	Papelotes	trufas, etc.	Multinível	200 °C	papelote no tabuleiro de recolha
	Arroz	Pilaf	Tradição	180 °C	travessa no tabuleiro de recolha

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPÉRATURE	SUPPORTS
CARNE	Carne de ave no espeto	frango, galo	Espeto rotativo	270 °C	suporte para espeto rotativo
	Peças grandes assadas na brasa	perna inteira assada, capão ou peru grande, etc.	Multinível	180 °C (a um terço da cozedura, diminuir para 160 °C)	carne na bandeja pingadeira, banhar em intervalos regulares com o molho da cozedura
	Carne salteada em caçarola e pratos tradicionais	novilho bourguignon, coelho à caçador, vitela Marengo salteada, estufado de borrego, frango à la basquaise, etc. backenhof, terrinas, etc.	Tradição	190 °C	caçarola na bandeja pingadeira
	Grelhados	bifes, costelas, salsichas para grelhar, espetadas, coxas de frango, etc.	Barbecue	200 °C	na grelha (tabuleiro em função da espessura)
	Carnes panadas	filete de novilho Wellington, coxa panada, etc.	Multinível	200 °C	Na bandeja pingadeira (para peças grandes, diminuir para 160 °C após a cozedura da massa)
	Panados de sal	carne de ave em panado de sal, etc.	Multinível	240 °C	carne no tabuleiro de recolha ou travessa no tabuleiro de recolha
PEIXE	Peixe na grelha e espetadas	robalo, carapau, sardinha, salmonete, atum, etc.	Barbecue	180 °C	na grelha (tabuleiro em função da espessura)
	Peixe inteiro (recheado)	dourada, carpa, etc.	Multinível	200 °C	Na bandeja pingadeira
	Filetes de peixe (com vinho ou outro líquido)	salmão, cantarilho, bacalhau, robalo, etc.	Tradição	200 °C	Na bandeja pingadeira
	Papelotes	solha, solha-limão, coquilles de saint-jacques, etc.	Multinível	200 °C	Na bandeja pingadeira
	Peixe panado (massa folhada ou massa quebrada)	salmão, espetada, etc.	Multinível	200 °C	Na bandeja pingadeira
	Suflês	coquilles de saint-jacques, etc.	Multinível	200 °C	tarteira na bandeja pingadeira
	Peixe panado de sal	robalo, carpa, etc.	Multinível	240 °C	peixe na bandeja pingadeira ou travessa na bandeja pingadeira

Tabela de cozedura no forno

	ALIMENTOS	EXEMPLOS	FUNÇÃO	TEMPERATURA	SUPORTES
PASTELARIA	Biscoitos (sem levedura)	pão de Espanha, biscoitos de champanhe, biscoitos enrolados, Brownies	Bolos ou multinível	200 °C	tarteira no tabuleiro de recolha
	Tartes de requeijão			200 °C	tarteira no tabuleiro de recolha
	Tartes em massa levedada	tartes de açúcar, tartes de pão de brioche com fruta		180 °C	tarteira no tabuleiro de recolha
	Cozedura de bases para tartes (massa areada)	tartes de fruta crua (morangos, framboesas, etc.)		180 °C	tarteira no tabuleiro de recolha (feijões na massa)
	Pastéis (massa folhada ou massa quebrada)	pastéis de peras, etc.		220 °C	tarteira no tabuleiro de recolha
	Massa para bolos	profiteroles, bolinhos, bolos, paris brest, saint-honoré, etc.		190 °C	no tabuleiro de recolha
	Miniaturas de pastelaria (levedura natural)	croissants, tartes de açúcar, brioches sem recheio, pequenos savarins, etc.		180 °C	no tabuleiro de recolha
	Bolos de pastelaria (levedura natural)	kougloff, brioche, panettone, pão doce,...		160 °C	no tabuleiro de recolha ou tarteira no tabuleiro de recolha
PASTÉIS	Massa para biscoitos	biscoitos em formas de papel, biscoitos de colher, etc.	Bolos ou multinível	180 °C	no tabuleiro de recolha
	Massa areada	bolos secos, biscoitos spritz, bolachas, etc.		200 °C	no tabuleiro de recolha
	Massa folhada	bolos folhados de vários tipos, etc.		200 °C	no tabuleiro de recolha
	Almendrados, bolinhas de coco	almendrados com nozes de coco ou amêndoa		180 °C	no tabuleiro de recolha
	Massa levedada	mini-brioches, mini-croissants, etc.		180 °C	no tabuleiro de recolha
	Suspiros brancos			70 °C	no tabuleiro de recolha
	Suspiros dourados			110 °C	no tabuleiro de recolha
SOBREMESAS	Pudins	pudim à base de pão ou brioche, pudim de arroz	Bolos ou multinível	190 °C	tarteira no tabuleiro de recolha
	Cremes e Flans Doces de Sêmola	creme de caramelo, creme queimado, flan de chocolate, etc.		160 °C	formas ou forminhas no tabuleiro de recolha (banho-maria no tabuleiro de recolha)
	Bolos de arroz	arroz condé, arroz à imperatriz, etc.		180 °C	tarteira no tabuleiro de recolha
	Suflês	suflê de licor, suflê de fruta, etc.		200 °C	tarteira no tabuleiro de recolha
FRUTA	Fruta recheada ou em papelote	maças assadas, etc.	Multinível	200 °C	tarteira ou papelote no tabuleiro de recolha

	ALIMENTOS	EXEMPLOS	FUNÇÃO	TEMPERATURA	SUPORTES
VÁRIOS	Iogurte		Temperatura baixa	40 °C	forminhas ou bandeja pingadeira
	Alimentos secos	cogumelos, ervas, fruta ou legumes cortados, etc.	Temperatura baixa	80 °C	na grelha

Programas de cozedura automáticos

	Função	Cozedura recomendada para...	EXEMPLOS	SUPORTES	Nível do tabuleiro de recolha	Duração da cozedura (minutos)	Enfornamento
	Carne de vitela assada	Assados de carne	Carne de vitela assada	Bandeja pingadeira ou forma	2	± 10	Frio
			Carne de porco assada			Da +10 a +25	
			Frango assado			Da +5 a +15	
			Coxa de cordeiro			±10	
			Novilho assado			Da –20 a –5	
	Doces	Bolos e quatro-quartos (com fermento químico)	bolo de fruta, bolos mármore, quatro-quartos, etc.	tarteira ou grelha	2	45**	Frio
		Tartes de fruta (massa quebrada ou massa folhada, com ou sem flan)	tartes de maça, mirabelas, peras, etc.	tarteira ou grelha	2		
		Massa folhada	panzerotti de maçã, folhados, pastéis, etc.	Na bandeja pingadeira	2		
		Doces sem lêvedo (clafoutis, torta pithivier com amêndoas, toda rústica, etc.).		Na bandeja pingadeira	2		
	Pizzas	Pizzas altas, fogaças (massa de pão)			2	28**	Quente ou frio
	Pão	***			2	55	Frio

* Os tempos de cozedura são indicativos e podem ser modificados a gosto. Os tempos de pré-aquecimento do forno são pré-configurados e não podem ser modificados manualmente.
** Os tempos de duração das cozeduras automáticas são pré-configurados. Os valores na tabela referem-se aos valores de duração mínima e máxima, que podem ser modificados pelo utilizador a partir da duração pré-configurada.
***Conforme a receita, acrescentar 100 g de água no tabuleiro de recolha.

Precauções e conselhos

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

Segurança geral

- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Para deslocar o aparelho pegue-o sempre pelos específicos manípulos, situados aos lados do forno.
- Não toque no aparelho se estiver descalço, ou com as mãos ou os pés molhados ou húmidos.
- **Este aparelho deve ser empregado para cozer alimentos, somente por pessoas adultas e segundo as instruções apresentadas neste folheto. Qualquer outro uso (como por exemplo, aquecedor de ambientes) deve ser considerado impróprio e portanto perigoso. O fabricante não poderá ser considerado responsável pelos danos que houver derivantes de usos impróprios, errados ou irracionais.**
- **Durante o uso deste aparelho, os elementos aquecedores e algumas das partes da porta do forno esquentam-se muito. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.**
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do forno.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Pegue pelo centro a maçaneta de abertura da porta: os lados podem estar quentes.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes.
- Não forre o fundo do forno com folhas de alumínio.
- Não guarde material inflamável no forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderia incendiar-se.
- Assegure-se sempre que os selectores estejam na posição “●”/“○” quando não estiver a utilizar o aparelho.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contacte a Assistência Técnica (veja a Assistência técnica).
- Não coloque objectos sobre a porta do forno aberta.
- Evite que as crianças brinquem com o aparelho.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- **O aparelho não é destinado a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema de comando à distância separado.**

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não devem ser eliminados no normal fluxo dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos não mais utilizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos à saúde e ao meio ambiente. O símbolo da lixeira cancelada está indicado em todos os produtos para lembrar o dever de colecta selectiva.
  Para maiores informações sobre a correcta eliminação dos electrodomésticos, os proprietários poderão contactar o serviço de colecta público ou os revendedores.

Economia e respeito do meio ambiente

- Utilizando o forno nos horários a partir do fim da tarde, até as primeiras horas da manhã, estará contribuindo para reduzir a carga de absorção das empresas de fornecimento de electricidade. As opções de definição dos programas, especialmente a “cozedura posterior” (veja os Programas) e a “limpeza automática posterior” (veja a Manutenção e cuidados), possibilitam organizar-se para isto.
- É recomendável realizar as cozeduras com ESPETO ROTATIVO sempre com a porta fechada: quer para obter melhores resultados, quer para uma sensível economia de energia (aproximadamente 10%).
- Mantenha as guarnições eficientes e limpas, para poderem aderir bem na porta e não causar dispersão de calor.

! Este produto satisfaz os requisitos impostos pela nova Directiva Europeia sobre a limitação dos consumos energéticos em stand-by.
Se não se efectuarem operações por 2 minutos, o aparelho coloca-se automaticamente na modalidade stand-by.
A modalidade stand-by é indicada com o “Ícone Relógio” em alta luminosidade.
Assim que se efectuar novamente alguma operação no aparelho, o sistema voltará para a modalidade operativa.

Manutenção e cuidados

Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

Limpeza do aparelho

- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpas com uma esponja molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Não empregue pós abrasivos nem substâncias corrosivas.

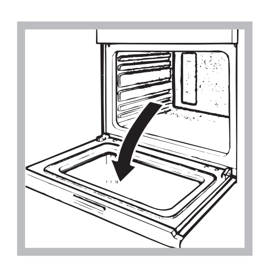
PT

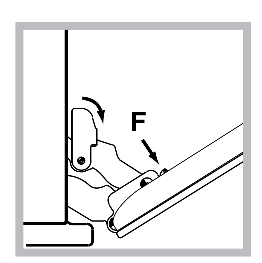
- O interior do forno deve ser sempre limpo de preferência depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxagúe e enxugue com um pano macio. Evite abrasivos.
- Os acessÃ³rios podem ser lavados como quaisquer utensÃlios, inclusive numa mÃ¡quina de lavar loiÃ§a, excepto as guias corrediÃ§as.

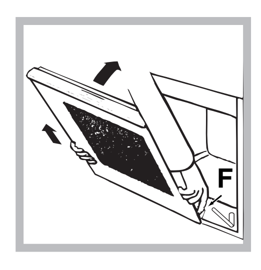
! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

Limpeza da porta

Limpe o vidro da porta com esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio; não use materiais ásperos, abrasivos ou espátulas metálicas afiadas que podem arranhar a superfície e quebrar o vidro. Para uma limpeza mais cuidadosa, é possível retirar a porta do forno.
1. abra a porta inteiramente (veja a figura);
2. levante e rode as alavancas situadas nas duas dobradiças (veja a figura);







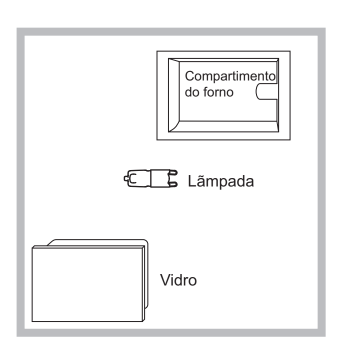
3. (com contra-porta de vidro), segure a porta dos dois lados exteriores e feche-a novamente devagar mas não inteiramente. Pressione os grampos F, em seguida puxe a porta para a frente e retire-a das dobradiças (veja a figura).

Para montar novamente a porta realize, na ordem contrária, as mesmas operações.

Verificação das guarnições

Verifique periodicamente o estado da guarnição ao redor da porta do forno. Se houver danos, contacte o Centro de Assistência Técnica mais próximo (veja a Assistência técnica). É aconselhável não usar o forno antes do mesmo ter sido reparado.

Substituição da lâmpada

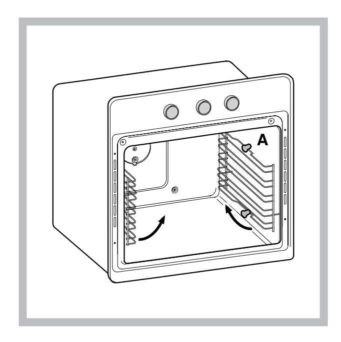


Para substituir a lâmpada de iluminação do forno:
1. Remova a tampa em vidro do bocal da lâmpada.
2. Retire a lâmpada e substitua-a por outra análoga: lâmpada halógena de 230 V. de tensão, 25 W. de potência, engate G 9.
3. Monte novamente a tampa (veja a figura).

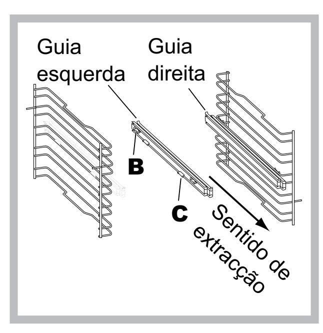
! Não toque a lâmpada directamente com as mãos.

! Não utilizar a lâmpada do forno como iluminação de ambientes.

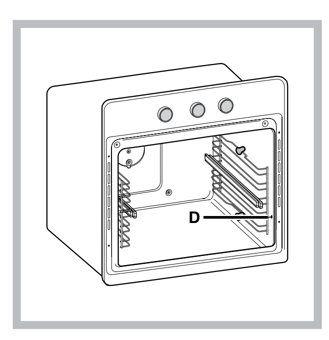
Montagem do Kit Guias corrediças



Para montar as guias corrediças:
1. Remova os dois caixilhos tirando-os dos espaçadores A (veja a figura).



2. Escolher a prateleira na qual inserir a guia. Prestando atenção ao sentido de extracção da guia, posicione no caixilho antes o encaixe B e depois o encaixe C.



3. Fixar os dois caixilhos com as guia montadas nos específicos furos situados nas paredes do forno (veja a figura).
Os furos para caixilho esquerdo estão posicionados no alto, os furos para o caixilho direito estão em baixo.

4. Finalmente, encaixe os caixilhos nos espaçadores A.

! Não inserir as guias corrediças na posição 5.

Limpeza automática PIRÓLISE

Com o programa PIRÓLISE a temperatura interna do forno chega a 500°C e activa-se o processo de pirólise, ou seja, a carbonização dos resíduos. A sujidade é literalmente incinerada.
Durante a limpeza automática, as superfícies podem ficar muito quentes: mantenha as crianças afastadas. Pelo vidro da porta forno é possível observar algumas partículas que se iluminam: trata-se de uma combustão instantânea, um fenómeno absolutamente normal, que não implica perigo algum.

Antes de activar a função PIRÓLISE:

- com uma esponja húmida retire do interior do forno os resíduos maiores. Não utilize detergentes;
- retire todos os acessórios;
- não deixe panos de prato nem pegas de tecido na maçaneta.
- posicionar o selector dos PROGRAMAS em "0"

! Se o forno estiver excessivamente quente, a pirólise poderia não se pôr em funcionamento. Aguarde arrefecer.

! Será possível activar este programa somente depois de ter fechado a porta do forno.

Para activar o ciclo de limpeza, seleccione com o botão dos PROGRAMAS a função PIRÓLISE.
Mediante os selectores de CONFIGURAÇÃO dos TEMPOS é possível escolher o nível de limpeza que desejar, com a duração predefinida e que não pode ser modificada:
1. Económico (ECO): rodar o selector para "**−**". Duração 1 hora;
2. Normal (NOR): nível inicial. Duração 1 hora e 30 minutos;
3. Intensivo (INT): rodar o selector para "**+**". Duração 2 horas.
4. Premir a tecla para confirmar.

Também no ciclo PIRÓLISE, como para um ciclo normal de cozedura, é possível programar quando o ciclo de limpeza terminará (vide Programar o fim da limpeza automática).

Dispositivos de segurança

- o ícone no visor iluminado indica que a porta do forno trancou-se automaticamente assim que a temperatura chegar a valores elevados;

- Para interromper a operação, coloque o botão dos programas no "0";

- em caso de um evento anómalo, a alimentação dos elementos aquecedores será interrompida;

- depois da porta estar trancada, não será mais possível modificar as programações de duração e final de ciclo.

Programar o fim da limpeza automática

1. Premir a tecla até o ícone e os dois primeiros algarismos piscarem no VISOR;
2. rode o selector de CONFIGURAÇÃO de TEMPOS para "**+**" ou "**−**" para regular a hora;
3. pressione de novo a tecla até os outros dois algarismos começarem a piscar no VISOR;
4. rode o selector de CONFIGURAÇÃO de TEMPOS para "**+**" ou "**−**" para regular os minutos;
5. premir outra vez a tecla para confirmar.
6. depois que terminar o prazo, no VISOR aparecerá escrito END e tocará um sinal.

- Exemplo: são 9:00 horas, é escolhida uma PIRÓLISE com nível económico e, em seguida, uma duração predefinida de 1 hora. Planeia-se as 12:30 como hora de final. O programa iniciará automaticamente às 11:30.

Os ícones e acesos avisam que foi realizada uma programação. No VISOR são mostradas a hora de final de PIRÓLISE e a duração alternadas.

No final da limpeza automática

Para poder abrir a porta do forno, será necessário aguardar a temperatura do forno abaixar até um nível aceitável. Neste ponto será possível constatar a presença de alguns depósitos de poeira branca no fundo e nas paredes do forno: retire-a com uma esponja húmida, com o forno frio. Por outro lado, se desejar aproveitar o calor obtido para iniciar uma cozedura, a poeira também pode ser deixada: não implica qualquer perigo para os alimentos a serem cozidos.

195101936.01
09/2012 - XEROX FABRIANO